BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

Multi-Star Superior 5 in 1

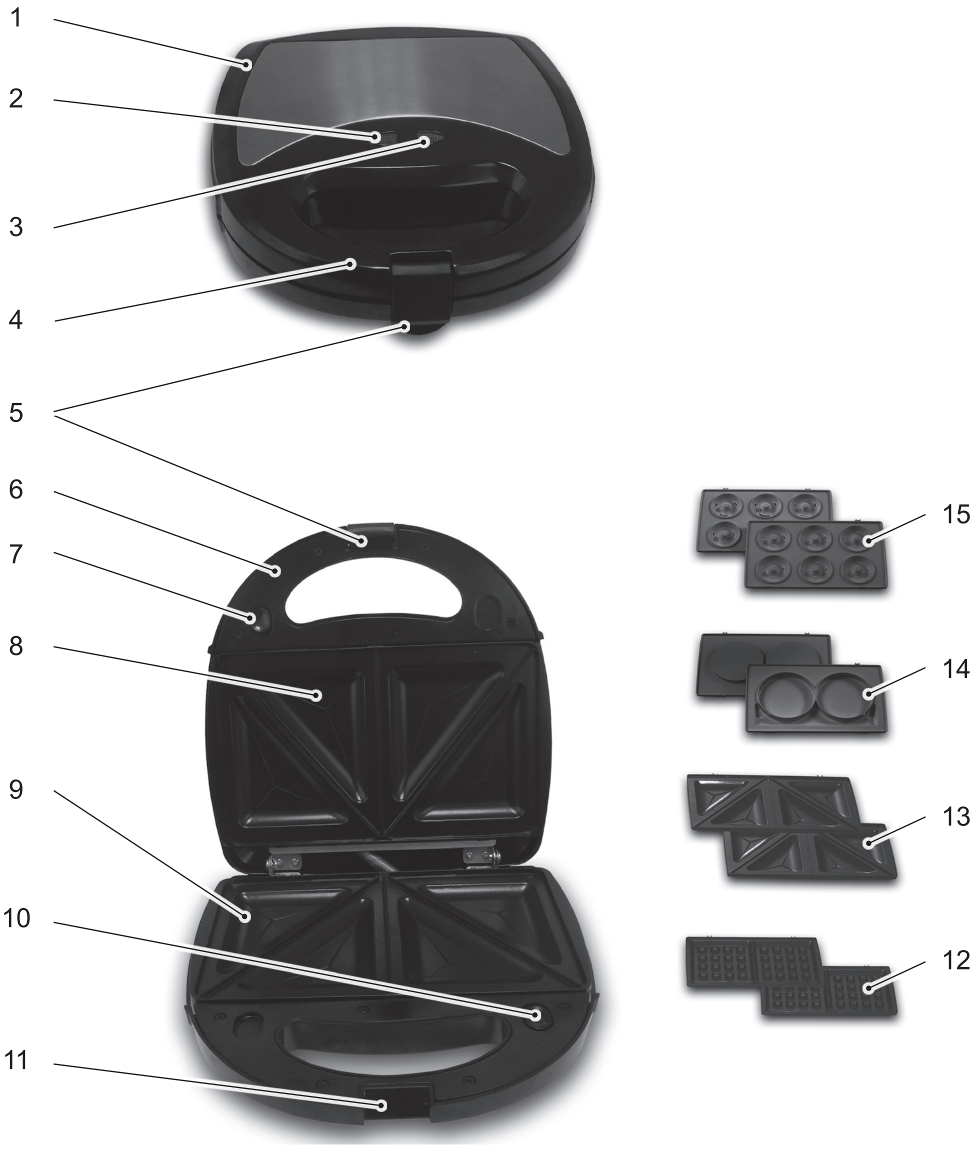
Sandwichtoaster
Sandwich toaster
Appareil à croque-monsieur
Sandwichera
Tosti-ijzer
Сэндвичница

Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Technische gegevens - Технические параметры

Modell - Model - Modèle - Modelo - Model - Модель	Sandwichtoaster Sandwich toaster Appareil à croque-monsieur Sandwichera Tosti-ijzer Сэндвичница **Multi-Star Superior 5 in 1**
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Typenummer - Номер типа	ST54.001
Betriebsspannung - Operating voltage - Tension de service - Tensión de servicio - Bedrijfsspanning - Рабочее напряжение	220 - 240 V~
Netzfrequenz - Mains frequency - Fréquence secteur - Frecuencia de red - Netfrequentie - Частота сети	50 Hz
Leistung - Power - Puissance - Potencia - Vermogen - Мощность	750 W
Abmessungen (L x B x H) - Dimensions (L x W x H) - Dimensions (L x l x H) - Dimensiones (F x A x A) - Afmetingen (L x B x H) - Размеры (Д x Ш x В)	240 x 240 x 104 mm
Gewicht ca.- Approximate weight - Poids env.- Peso aprox.- Gewicht ca.- Вес прибл.	2,4 kg
Schutzklasse - Protection class - Classe de protection - Categoría de protección - Beschermingsklasse - Класс защиты	I
Schutzart - Degree of protection- Type de protection - Tipo de protección - Beschermingstype - Степень защиты	IP X0

Ersatzteile und Zubehör - Spare parts and accessories - Pièces de rechange et accessoires - Piezas de repuesto y accesorios - Reserveonderdelen en accessoires - Запасные части и принадлежности

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice.
Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from our customer service.
Vous pouvez obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.
Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra página web a petición en nuestro servicio técnico autorizado.
Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij onze klantenservice.
Запасные части и принадлежности можно приобрести на нашем сайте в Интернете или по запросу в нашей сервисной службе.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

(DE) Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

(EN) Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

(FR) Droits d'auteur

Ce document est soumis à la protection des droits d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

(ES) Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

(NL) Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

(RU) Авторское право

Настоящий документ защищен авторским правом. Тиражирование или перепечатка, в том числе частичная, а также воспроизведение рисунков, в том числе в измененном виде, допускаются только с письменного согласия изготовителя.

Inhalt

Sehr geehrter Kunde,
lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.
Schlagen Sie die Ausklappseite am Anfang der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

◆ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

◆ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

◆ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

◆ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

◆ Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile außer Reichweite von Kindern.

◆ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

◆ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.

◆ Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch mehr.

◆ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

◆ Verwenden Sie nur Zubehörteile des Hersteller oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten erlischt die Gewährleistung bzw. Garantie.

◆ Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

◆ Bei Stromausfall trennen Sie das Gerät vom Netz, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Gerätes zu vermeiden.

◆ Betreiben Sie das Gerät nicht im Dunkeln.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.

► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

► Fassen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen an, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,

- beim Wechsel der Einsätze,
- wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
- wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
- bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr!

► Lebensmittel können brennen. Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien, wie z.B. Gardinen.

Verbrennungsgefahr!

► Transportieren Sie das Gerät nicht während des Betriebes.

► Halten Sie keine Körperteile in eventuell austretenden Dampf.

► Dieses Elektrogerät beinhaltet eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die funktionalen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, soll dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Fassen Sie das Gerät aussschließlich an vorgesehenen Grifflächen an und verwenden Sie Hitzeschutz wie z.B. Handschuhe oder Topflappen. Flächen, die nicht als Grillflächen vorgesehen sind, muss ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden.

► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen des Gerätes.

► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur am Griff oder an den Bedienelementen an.

► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung oder vor dem Umbau der Funktionsplatten abkühlen.

ACHTUNG

► Betreiben Sie das Gerät nicht leer.

► Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Oberteil heruntergeklappt ist.

► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.

► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

► Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine harten Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.

► Verwenden Sie nur Besteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um die Beschichtung der Funktionsplatten nicht zu beschädigen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist zum Zubereiten von Sandwiches, Hamburgern, Röstis, Kartoffelpuffern und zum Backen von Waffeln, Schmalzgebäckringen, Donuts und Krapfen für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nicht gewerblichen Bereichen bestimmt, wie zum Beispiel Personalküchen in Läden, Cafés, Büros oder einem anderen beruflichen Umfeld; landwirtschaftliche Anwesen; Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Wohnanlagen; Bed and Breakfast-Gasthäuser.
Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.
Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

◆ Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Unterlage.
◆ Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
◆ Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
◆ Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Stellfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.
◆ Legen Sie keine Tischdecke, Tücher oder Servietten unter die Stellfüße des Gerätes, das Gerät könnte wegrutschen.
◆ Stellen Sie das Gerät nicht an die Tischkante, es könnte herunterfallen.
◆ Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Es könnte beim Aufklappen abrutschen und zu Verbrennungen führen. Hinter dem Gerät sollte nichts gelagert werden, um das Gerät problemlos aufklappen zu können.
◆ Halten Sie genügend Abstand um das Gerät herum, damit die Luft zirkulieren kann.
◆ Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
◆ Das Gerät darf nicht im Freien betrieben und gelagert werden.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

◆ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
◆ Die Steckdose muss mindestens über eine 16A-Sicherung abgesichert sein.
◆ Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
◆ Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
◆ Wickeln Sie die Netzleitung immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
◆ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.

◆ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Gerätebeschreibung

Lieferumfang/Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Sandwichtoaster
2 Netzkontrollleuchte (rot)
3 Temperaturkontrollleuchte (grün)
4 Handgriff
5 Deckelverriegelung
6 Deckel
7 Verriegelung obere Funktionsplatte
8 Obere Funktionsplatte
9 Untere Funktionsplatte
10 Verriegelung untere Funktionsplatte
11 Aufnahme für Deckelverriegelung
12 Waffelplatten
13 Sandwichplatten
14 Hamburgerplatten
15 Schmalzgebäckring-/Donutplatten
16 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Betriebsanzeige

Lampe	Funktion
rot (2)	Leuchtet, wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.
grün (3)	Leuchtet, wenn das Gerät aufheizt, und erlischt, wenn das Gerät betriebsbereit ist.

Inbetriebnahme

Auspacken

1. Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2. Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

► Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
► Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

1. Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
2. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Das Gerät mit geschlossenen Funktionsplatten ca. 4 - 5 Minuten betreiben. Anschließend abkühlen lassen und Backflächen mit einem feuchten Tuch abwischen.
2. Vor dem Backen die Funktionsplatten mit einem in Speiseöl getränkten Küchenpapier abwischen.

HINWEIS

► Bei der ersten Inbetriebnahme können durch produktionsbedingte Zusätze, wie z. B. Fette, Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal! Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung.

Bedienung und Betrieb

Wechsel der Funktionsplatten

Das Gerät wird mit 4 verschiedenen Funktionsplatten geliefert. Die obere und untere Funktionsplatte sind austauschbar, d. h. oben oder unten einsetzbar.

Funktionsplatten	Verwendung
Waffelplatten (12)	Zur Zubereitung von Waffeln.
Sandwichplatten (13)	Zur Zubereitung von Sandwiches.
Hamburgerplatten (14)	Zur Zubereitung von Fleisch für Hamburger und von Röstis oder Kartoffelpuffern.
Schmalzgebäckring-/ Donutplatten (15)	Zur Zubereitung von Schmalzgebäckringen/Donuts.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

► Lassen Sie das Gerät vor dem Austausch der Funktionsplatten abkühlen.

Zum Wechseln der oberen Funktionsplatte gehen Sie wie folgt vor:

1. Klappen Sie die Deckelverriegelung (5) auf und öffnen Sie den Deckel (6).
2. Schieben Sie die Verriegelung (7) in Pfeilrichtung.
3. Entnehmen Sie die obere Funktionsplatte und setzen Sie die neue Funktionsplatte in die untere Führung ein.
4. Klappen Sie die obere Funktionsplatte zum Deckel hin, bis sie hörbar einrastet.

Zum Wechseln der unteren Funktionsplatte gehen Sie wie folgt vor:

1. Schieben Sie die Verriegelung (10) in Pfeilrichtung.
2. Entnehmen Sie die untere Funktionsplatte und setzen Sie die neue Funktionsplatte in die hintere Führung ein.
3. Klappen Sie die untere Funktionsplatte nach unten, bis sie hörbar einrastet.

HINWEIS

► Verwenden Sie immer zwei gleichartige Platten.
► Prüfen Sie nach dem Einsetzen den sicheren Sitz der Funktionsplatten.

Gerät betreiben - am Beispiel von Sandwiches

1. Setzen Sie die Sandwichplatten (13) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Wechsel der Funktionsplatten (S. 5)*** beschrieben.
2. Klappen Sie den Deckel (6) nach unten.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Netzkontrollleuchte (2) und die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) leuchten und das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang. Dies kann einige Minuten dauern.

HINWEIS

► Bereiten Sie in der Zwischenzeit ihre Sandwiches vor und belegen Sie diese nach Ihrem Geschmack, z. B. mit Salami und Käse.

► Verwenden Sie nicht zu viel Käse. Der geschmolzene Käse kann seitlich am Sandwich herausquellen.

4. Warten Sie, bis die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt.
5. Öffnen Sie den Deckel (6) des Gerätes und legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die untere Funktionsplatte.
6. Drücken Sie langsam den Deckel (6) nach unten und klappen Sie die Deckelverriegelung (5) herunter.
7. Heben Sie während des Backvorgangs kurz den Deckel (6), um den Backfortschritt zu begutachten. Je nach Belag dauert die Zubereitung zwischen 4 und 6 Minuten.
8. Öffnen Sie den Deckel (6) und entnehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffspatel.

HINWEIS

► Wenn Sie weitere Sandwiches zubereiten möchten, warten Sie, bis die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt. Das Gerät hat dann die richtige Backtemperatur.

Rezepte

Sandwiches

Sandwichtoast

- 4 Toastscheiben
- 2 Scheiben Salami
- 2 Scheiben Käse

Je eine Toastscheibe mit einer Scheibe Salami und Käse belegen und mit der zweiten Toastscheibe bedecken.
Toasten Sie die Sandwichtoasts, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Süßer Sandwichtoast

- 4 Toastscheiben
- etwas Haselnusscreme

Bestreichen Sie eine Seite der Toastscheibe mit der Haselnusscreme. Legen Sie die bestrichenen Seiten aufeinander.
Toasten Sie die süßen Sandwichtoasts, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.
Tipp: Belegen Sie die Toastscheibe zusätzlich mit dünnen Bananenscheiben.

Waffeln

Grundrezept Waffeln (ca. 6 Stück)

- 250g Mehl
- 400 ml Milch
- 100g weiche Butter
- 2 Eier
- 1/2 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker

Eier mit Vanillezucker schaumig schlagen, dann Fett, Mehl und Backpulver dazugeben und zum Schluss die Milch einrühren.
Geben Sie einen mittelgroßen Schopflöffel auf jede Hälfte der Waffelplatte und lassen Sie die Waffeln nach Geschmack in 5-8 Minuten goldbraun werden.

Lütticher Waffeln (ca. 4-5 Stück)

- 100 g zerlassene Butter
- 100 g Zucker (Hagelzucker, Belgischer Perlzucker)
- 325 ml Milch
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- ½ frische Hefe
- 1 Pck. Vanillezucker

- 1 Prise Salz

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Salz und den Vanillinzucker in eine Schüssel geben und mit der Hefe-Milch-Mischung und den Eiern gut verrühren. Teig etwa 40 Minuten an einen warmen Ort ruhen lassen. Zuletzt die geschmolzene, aber nicht mehr heiße Butter und den Hagelzucker einrühren. Geben Sie einen halben Schopflöffel auf jede Hälfte der Waffelplatte. Lassen sie die Waffeln nach Geschmack in 5-8 Minuten goldbraun werden.

Schmalzgebäckringe, Donuts und Krapfen

Schmalzgebäckringe/Donuts (ca. 12 Stück)

- 130g Zucker
- 250g Mehl
- 2Pck. Vanillezucker
- ¼ Liter Milch
- 3 Eier
- 5 EL Speiseöl
- 1Pck. Backpulver
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und den Teig etwas stehen lassen.
Den Teig mit einem Esslöffel (5 ml) nach und nach in die Formen der unteren Schmalzgebäckring-/Donutplatte füllen und 4-5 Minuten backen.
Nehmen Sie die Schmalzgebäckringe/Donuts aus dem Gerät und bestreuen Sie sie noch im warmen Zustand mit Puderzucker.

Quarkkrapfen (ca. 12 Stück)

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 250 g Quark
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
Mit einem Esslöffel passende Portionen herausnehmen und in die Formen der unteren Schmalzgebäckring-/Donutplatte geben. Die Schmalzgebäckringe in etwa 4-5 Minuten ausbacken.

Tipp: Mit Rosinen oder einem kleinen Schuss Rum geben Sie den Schmalzgebäckringen eine besondere Note.

Krapfen mit sommerlichen Lavendelkirschen

Zutaten für die Krapfen (für 2-4 Personen):

- 135 g Zucker
- 260 g Mehl (gesiebt)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Öl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Lavendelzucker

Zutaten für die Lavendelkirschen:

- 400 g Süßkirschen entsteint
- 200 ml Kirschsaft
- 50 g Brauner Rohrzucker
- Saft einer Zitrone
- 3 Zweige frische Lavendelspitzen
- Etwas Speisestärke (in wenig Wasser angerührt)

Bereiten Sie zunächst die Lavendelkirschen zu. Hierzu den Zucker in einem Topf kurz karamellisieren und mit dem Kirschsaft und Zitronensaft ablöschen. Das ganze ca. 3-4 min stark einköcheln lassen. Die Kirschen und die frischen Lavendelblüten hinzugeben. Das Kompott einmal leicht aufkochen lassen und mit dem Stärkewasser abbinden.

Für die Krapfen Zucker, Eier und Vanillemark mit einen Handmixer verrühren. Mehl, Milch, Salz, Backpulver und Öl hinzugeben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 15 min ruhen lassen und danach zum Portionieren in einen Spritzbeutel füllen.

Die Donutplatte in den Multi-Star 5 in 1 einlegen und das Gerät einschalten. Wenn der Multi-Star die Backtemperatur erreicht hat, spritzen Sie den Teig in die unteren Donut-Formen und backen Sie die Krapfen bis zur gewünschten Bräune aus.

Die fertigen Krapfen kurz in Lavendelzucker wenden, auf einem Teller anrichten und mit den Lavendelkirschen servieren. Zum Garnieren verwenden Sie einen kleinen Minzzweig.

Hamburger

Grundrezept Hamburger (4 Stück)
- 240 g Rindfleisch
- Salz, Pfeffer

Zunächst das Rindfleisch im Fleischwolf zu feinem Hackfleisch zerkleinern (im ersten Durchgang mit einer großen Lochscheibe, im zweiten mit der kleinsten Lochscheibe). Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben und alles gut vermengen.
Aus der Hackfleischmasse 4 Kugeln formen, auf einer Unterlage flach klopfen und 4 Hamburger (je 60 g) bilden. Anschließend im Einsatz für Hamburger etwa 4 Minuten grillen.
Tipp: Die Fleischmasse können Sie auch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, Senf, Oregano usw. verfeinern.

Kartoffelpuffer (ca. 6 Stück)
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Mehl
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln oder reiben. Zwiebel schälen und fein zerkleinern. Ei und Mehl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alle Zutaten gut vermengen. Etwa 3 Esslöffel in die Form der Hamburgerplatte geben und in etwa 4 Minuten knusprig braten. Zum Kartoffelpuffer schmeckt Apfelmus, Quark, Salat oder eine feine Lachscreme.

Lachscreme:
Für die Lachscreme vermengen Sie 1 Päckchen Frischkäse und ein halbes Päckchen klein geschnittenen Räucherlachs. Einen halben Bund Dill waschen, zerkleinern und ebenfalls zur Creme geben. Würzen Sie die Lachscreme mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel ***Sicherheitshinweise (S. 1)!***

Gerät reinigen

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen.
3. Saugen Sie flüssige Rückstände auf den Funktionsplatten mit einem Küchentuch auf.
4. Entnehmen Sie die Funktionsplatten und reinigen Sie diese in einer warmen Spülmittellösung.
5. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes (1) außen und innen mit einem leicht feuchten Tuch ab.
6. Trocknen Sie alle Geräteteile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS

► Festgetrocknete Lebensmittelreste an den Funktionsplatten können Sie vor der Reinigung 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung einweichen.
► Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Haushaltsreiniger zur Reinigung des Gerätes.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 8)*** beschrieben. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Allgemeines

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.
Für Garantiebedingungen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung außerhalb Deutschlands kontaktieren Sie Ihren Händler.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG und 2011/65/EU befindet.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Sicherung in der Elektroverteilung abgeschaltet.	Sicherung einschalten.
	Der interne Sicherheitsschalter hat wegen Überhitzung das Gerät abgeschaltet.	Gerät abkühlen lassen.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundenservice benachrichtigen.
Teig quillt an den Seiten heraus.	Zuviel Teig eingefüllt.	Weniger Teig einfüllen.
	Zuviel Backpulver im Teig.	Beim nächsten Mal Backpulver reduzieren.
Käse quillt an den Seiten heraus.	Zuviel Käse auf dem Sandwich.	Weniger Käse verwenden.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Content

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and maintenance.
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.
Keep this user manual in a safe place and give it to any future owners together with the appliance.

Safety instructions

- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over and persons with decreased physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge unless they are supervised or were instructed on using the appliance and have understood the resulting dangers.
- Cleaning or user-maintenance may not be performed by children who are not under supervision.
- Children may not play with the appliance.
- Store the appliance and accessory parts out of the reach of children.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.
- Repairs to the appliance during the warranty or guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer otherwise the warranty or guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Only use spare parts from the manufacturer or spare parts that are specifically recommended by the manufacturer. The warranty or guarantee will otherwise be invalidated.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.
- In the event of a power failure, disconnect the appliance from the mains to prevent the appliance from switching itself on again unintentionally.
- Do not operate the appliance in the dark.

⚠ DANGER

Danger of electric current!

► Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.

► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.

► Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.

► Do not touch the connecting cable with wet hands when disconnecting the appliance from the mains supply.

► Pull the plug out of the mains socket,
- when changing the inserts,
- if you are not using the appliance,
- if a malfunction occurs during operation,
- before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

Danger of burns!

► Do not move the appliance during operation.

► Keep all parts of your body away from possible escaping steam.

► This electrical appliance has a heating function. Surfaces, even other than the functional surfaces can develop high temperatures. Since temperatures are experienced differently by different people, this appliance must be used CAREFULLY. Only use the gripping surfaces provided to hold the appliance and use gloves or pot holders to protect against heat. Surfaces not intended to be used as grilling surfaces must be allowed enough time to cool down.

► Do not touch the hot surfaces of the appliance during operation.

► During operation, only touch the handles or control elements of the appliance.

► Before cleaning or changing grill plates, allow the appliance to cool down.

⚠ WARNING

Fire risk

► Food can burn. Never use the appliance in the vicinity of or underneath flammable materials such as curtains.

CAUTION

► Do not operate the appliance when it is empty.

► Only operate the appliance when the upper part is folded down.

► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.

► Never lift or move the appliance with the mains cable.

► Do not use hard objects or abrasive cleaning agents to clean the surfaces.

► In order not to damage the coating of the functional plates, only use heat-resistant cutlery made of plastic or wood.

Intended use

This appliance is intended to be used for preparing sandwiches, hamburgers, fried grated potatoes, potato pancakes and for baking waffles, lard roll rings, doughnuts and crullers in the household or similar, non-commercial establishments such as staff kitchens in shops, cafés, offices or other business establishments; agricultural establishments; use by guests in hotels, motels or other residential facilities; bed and breakfast establishments. Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the appliance only for its intended purpose.
► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.
The risk must be borne solely by the user.

Requirements for the place of operation

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location must satisfy the following requirements:

◆ Place the appliance on a firm, dry, flat, waterproof and heat-resistant surface.
◆ Do not install the appliance in a hot, wet or very humid environment.
◆ The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
◆ The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
◆ Do not lay tablecloths, cloths or serviettes under the feet of the appliance, the appliance could slide away.
◆ Do not place the appliance at the edge of the table, it could fall down.
◆ Do not put the appliance next to a wall. It could slip away when it is opened which could lead to scalding. Nothing should be stored behind the appliance in order to be able to fold open without any problems.
◆ Allow enough room around the appliance so that air can circulate freely.
◆ Select a location that does not allow children to reach the hot surfaces of the appliance.
◆ The appliance may not be used or stored outdoors.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be be observed:

◆ Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. This data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
◆ The mains socket must be protected by at least a 16 A fuse.
◆ Ensure that the mains cable is undamaged and is not laid over sharp edges.
◆ The mains cable must not be pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
◆ Always unwind the mains cable completely before connecting the appliance to the mains socket.
◆ Route the mains cable to prevent risk of tripping.

◆ The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

▶ Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

▶ Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

▶ Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

▶ A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Appliance description

Scope of supply/ Appliance description

(See illustration on the left fold-out page)

1 Sandwich toaster
2 Power indicator light (red)
3 Temperature indicator light (green)
4 Handle
5 Lid locking latch
6 Lid
7 Locking the upper functional plate
8 Upper functional plate
9 Lower functional plate
10 Locking the lower functional plate
11 Mounting for the lid locking latch
12 Waffle plates
13 Sandwich plates
14 Hamburger plates
15 Lard biscuit ring/doughnut plates
16 User manual (not illustrated)

Power indicator

Lamp	Function
Red (2)	Lights up when the appliance is connected to the mains.
Green (3)	Lights up when the appliance heats up and goes out when the appliance is ready for operation.

Startup

Unpacking

1. Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
2. Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE

► Never remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
► Keep the original packaging during the warranty or guarantee period of the appliance in order to return the appliance in the packaging in the event of a warranty or guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee.

Checking the delivery contents

1. Check for visible signs of damage or missing items.
2. Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

1. The appliance is operated with closed plates for approx. 4 - 5 minutes. Subsequently allow to cool down and wipe the baking surfaces with a damp cloth.
2. Before baking, wipe the plates with a kitchen towel soaked in cooking oil

NOTE

► When using for the first time, it is possible that production-related additives such as grease could cause slight odour or smoke. This is completely normal. Ensure sufficient ventilation.

Operation and use

Changing the function plates

The appliance is supplied with 4 different function pates. The upper and lower function plates are interchangeable i.e., can be inserted above or below.

Function plates	Use
Waffle plates (12)	for preparing waffles.
Sandwich plates (13)	for preparing sandwiches.
Hamburger plates (14)	Preparing meat for hamburgers and fried grated potatoes or potato pancakes.
Lard biscuit ring/ Doughnut plates (15)	For preparing lard biscuit rings/doughnuts.

⚠ WARNING

Danger of burns!

► Before changing the function plates, allow the appliance to cool down.

To change the upper function plate, proceed as follows:

1. Lift up the lid locking latch (5) and open the lid (6).
2. Push the lock (7) in the direction of the arrow.
3. Remove the upper function plate and insert the new function plate into the the lower guideway.
4. Fold the upper function plate towards the lid until it audibly snaps in.

To change the lower function plate, proceed as follows:

1. Push the lock (10) in the direction of the arrow.
2. Remove the upper function plate and insert the new function plate into the the rear guideway.
3. Fold the lower function plate downwards until it audibly snaps in.

NOTE

► Always use two function plates of the same type.
► After inserting, check the function plates for firm seating.

Operating the device - using sandwiches as example

1. Insert the sandwich plates (15) into the appliance as described in the section ***Changing the function plates (page 15)***.
2. Fold the lid (6) downwards.
3. Insert the plug into the mains socket.

The red power indicator (2) and the green temperature indicator (3) light up and the appliance starts heating. This can take a few minutes.

NOTE

► In the mean time, prepare your sandwiches and then fill to taste, e. g., with salami and cheese.

► Do not use too much cheese. Melted cheese can ooze out of the sides of the sandwiches.

4. Wait until the green temperature indicator (3) extinguishes.
5. Open the lid (6) of the appliance and lay the prepared sandwiches onto the lower function plate.
6. Slowly press the lid (6) downwards and fold down the lid locking latch (5).
7. During baking, lift the lid (6) briefly to check the progress. Depending on the filling, this will take between 4 and 6 minutes.
8. Open the lid (6) and remove the finished sandwiches with a wooden or heat-proof spatula.

NOTE

► If you wish to prepare further sandwiches, wait until the green temperature indicator (3) extinguishes. The appliance has then reached the right baking temperature.

Recipes

Sandwiches

Sandwich toast

- 4 toast slices
- 2 slices of salami
- 2 slices of cheese

Lay a slice of salami and cheese onto each slice of toast and place the second slice of toast on top of.

Toast the sandwich toast until the desired browning is reached.

Sweet sandwich toast

- 4 toast slices
- some hazelnut cream

Spread the hazelnut cream onto one side of the slice of toast. Lay each spread slice on top of each other.

Toast the sweet sandwich toast until the desired browning is reached.

Tip: also put also thin slices of banana onto the toast.

Waffles

Basic recipe for waffles (approx. 6 pieces)

- 250 g flour
- 400 ml of milk
- 100 g of soft butter
- 2 eggs
- 1/2 packet of baking powder
- 2 packet of vanilla sugar

Beat the eggs and the vanilla sugar to a cream, add the fat, flour and baking powder and finally mix in the milk.

Use a medium-sized ladle to pour onto the waffle plate and allow to bake for 5-8 minutes to a golden brown.

Liège waffles (approx. 4-5 pieces)

- 100 g melted butter
- 100 g sugar (hail sugar, Belgian pearl sugar)
- 325 ml of milk
- 200 g of flour
- 2 eggs
- ½ fresh yeast
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch of salt

Dissolve the yeast in lukewarm milk. Add flour, salt and vanilla sugar to the bowl and mix well with the yeast-milk and the eggs. Allow the mixture to rest at a warm location for approximately 40 minutes. Finally stir in the melted but no longer hot butter and the large sugar crystals.
Pour half a ladle full onto each half of the waffle plate. Allow the waffles to bake for 5-8 minutes to a golden brown

Baking lard biscuit rings, doughnuts and ring doughnuts

Lard biscuit rings/doughnuts (approx. 12 pieces)

- 130 g of sugar
- 250 g flour
- 2 packets of vanilla sugar
- ¼ litre of milk
- 3 eggs
- 5 tablespoons of cooking oil
- 1 packet of baking powder
- a little icing sugar for sprinkling

Mix all ingredients to a smooth batter and put aside for a while.
Gradually fill the moulds in the lower lard biscuit ring/doughnut plate with the help of a tablespoon (5 ml) and bake for 4-5 minutes. Remove the lard biscuit rings/doughnuts from the appliance and sprinkle with icing sugar while still warm.

Quark doughnuts (approx. 12 pieces)

- 250 g of flour
- 125 g of sugar
- 250 g of quark
- 3 eggs
- 1 packet of baking powder
- 2 packet of vanilla sugar

Put all ingredients into a bowl and mix to a smooth batter.
Use a tablespoon to take out suitably-sized portions and pour into the moulds in the lower lard biscuit ring/doughnut plate. Bake the lard biscuit rings for approx. 4-5 minutes.
Tip: give the lard biscuit rings a special note by adding a small portion of rum or raisins.

Ring doughnuts with summer lavender cherries

Ingredients for ring doughnuts (for 2-4 persons):

- 135 g of sugar
- 260 g flour (sifted)
- Pulp of a vanilla pod
- 1 packet of baking powder
- 5 tablespoons of oil
- 250 ml of milk
- 3 eggs
- 1 pinch of salt
- 100 g lavender sugar

Ingredients for lavender cherries:

- 400 g sweet cherries without stones
- 200 ml cherry juice
- 50 g brown cane sugar
- Juice of a lemon
- 3 branches of lavender tips
- A little starch (stirred into a little water)

First prepare the lavender cherries. Caramelise the sugar briefly in a pot and deglaze with the cherry and lemon juice. Simmer everything strongly for approx. 3-4 minutes. Add the cherries and the fresh lavender lavender blossoms. Allow the compote to boil lightly once and thicken with the starch.

For the ring doughnuts, mix the sugar, eggs and vanilla pulp with a hand mixer. Add flour, milk, salt, baking powder and oil and mix to a smooth batter with the mixer. Allow the batter to stand for approx. 15 min and subsequently fill into a piping bag for portioning.

Lay the doughnut plate into the Multi-Star 5 in 1 and switch on the appliance. When the Multi-Star has reached the baking temperature, inject the dough in the lower doughnut mould and bake the ring doughnuts to the desired browning.
Flip the finished ring doughnuts in the lavender sugar, arrange on a plate and serve with the lavender cherries. Garnish with a peppermint sprig.

Hamburgers

Basic recipe for hamburgers (4 pieces)

- 240 g beef
- salt, pepper

First finely mince the beef in the mincer (initially with a large-perforated disc followed by the smallest perforated disc). Add salt and pepper and mix well.
Form 4 balls from the mince, flatten them on a base and then form 4 hamburgers (60 g each). Finally grill in the hamburger plate for approx. 4 minutes.

Tip: the meat can also be seasoned with onions, garlic, tomato paste, mustard, oregano etc.

Potato pancakes (approx. 6 pieces)

- 400 g mealy cooking potatoes
- 1 onion
- 1 egg
- 1 tablespoon of flour
- Salt
- Pepper

Peel, wash, and finely rasp or grate potatoes. Peal the onions and chop finely. Add the egg and flour, season with salt and pepper and mix all ingredients well. Add approx. 3 tablespoons into the mould of the hamburger plate and fry for approx. 4 minutes until crispy. Apple puree, quark, salad or a fine salmon cream taste best with potato pancakes.

Salmon cream:

For salmon cream, mix 1 packet of fresh cream cheese and half a packet of finely chopped smoked salmon. Wash and chop half a bunch of dill and also add to the cream. Season the salmon cream with a little lemon juice and pepper.

Cleaning and maintenance

Before beginning any work, pay attention to the safety instructions in the section ***Safety instructions (page 11)!***

Cleaning the appliance

1. Switch off the appliance and pull the plug out of the mains socket.
2. Allow the appliance to cool down completely.
3. Use kitchen roll to absorb any liquid residue on the function plates.
4. Remove the function plates and clean them in a warm washing-up liquid solution.
5. Wipe the outside and inside of the housing of the appliance (1) with a lightly damp cloth.
6. Dry all parts of the appliance thoroughly after cleaning.

NOTE

- ► Dried and caked food residues on the function plates can be removed more easily if you allow them to soak in warm washing-up liquid solution for 10 minutes before cleaning.
- ► Do not use sharp objects or household cleaners to clean the appliance.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 18)***.
Store the appliance in a dry, clean and frost-free place which is protected against direct sunlight.

General

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. If this guarantee applies, you will find the corresponding information either on the product-specific packaging, in the advertising materials or on the BEEM web page for the respective product.
Please contact your supplier if you have any questions on guarantee conditions, ordering accessories or service handling outside of Germany.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2004/108/EC and 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EC directives.

Troubleshooting

The following table will help you locate and eliminate minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
The appliance does not function.	Plug not inserted into socket.	Insert plug.
	Circuit breaker in fuse box switched off.	Switch on fuse.
	The internal safety switch has switched off the appliance as a result of overheating.	Allow the appliance to cool down.
The fuse in the fuse box is triggered.	Too many appliances con-nected to the same power circuit.	Reduce the number of appli-ances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Waffle mixture oozes out of the sides.	Too much waffle mixture filled.	Fill with less waffle mixture.
	Too much baking powder in the mixture.	Reduce the amount of baking powder in subsequent mixtures.
Cheese oozes out of the sides.	Too much cheese on the sandwich.	Use less cheese.

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Sommaire

Cher client,
Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, à la sécurité, à l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.
Ouvrir la page dépliante qui se trouve au début au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.
Conserver la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et la remettre avec l'appareil au propriétaire suivant.

Consignes de sécurité

◆ Avant d'utiliser l'appareil, le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne pas mettre en service un appareil endommagé.

◆ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, ayant trop peu d'expérience et/ou de connaissances, que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité avec compréhension des risques résiduels.

◆ Tous les travaux de nettoyage et d'entretien de l'utilisateur sont interdits aux enfants s'ils ne sont pas surveillés.

◆ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

◆ Ranger l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.

◆ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand il est en service.

◆ Ne faire réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service après-vente de l'usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble secteur et/ou d'une conduite de vapeur endommagé(e)s. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.

◆ Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur effet pour les dommages immédiats et consécutifs.

◆ Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent que les exigences en matière de sécurité sont remplies.

◆ N'utiliser que des accessoires du fabricant ou ceux expressément recommandés par celui-ci. Dans le cas contraire, la garantie perd toute validité.

◆ Ne pas utiliser cet appareil avec une minuterie externe ou un système d'actionnement à distance séparé.

◆ En cas de coupure de courant, débrancher l'appareil du secteur pour éviter une remise en service involontaire de l'appareil.

◆ Ne pas faire fonctionner l'appareil dans l'obscurité.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

► N'ouvrir en aucun cas le boîtier de l'appareil. Toucher à des pièces sous tension et modifier le montage électrique et mécanique entraînent un risque d'électrocution.

► Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

► Ne pas saisir le câble d'alimentation avec les mains mouillées pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

► Débrancher la fiche secteur de la prise
- lors du changement de plaques chauffantes ;
- lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
- lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
- avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement !

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

► Les aliments peuvent brûler. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables tels que des rideaux.

Risque de brûlures !

► Pendant le fonctionnement, ne pas transporter l'appareil.

► Ne pas maintenir de parties du corps au niveau des échappées éventuelles de vapeur.

► Cet appareil électrique comprend une fonction de chauffage. Les surfaces, même celles qui ne sont pas fonctionnelles, peuvent dégager des températures élevées. Étant donné que les températures sont ressenties différemment en fonction des personnes, il convient d'utiliser l'appareil avec PRUDENCE. Ne saisir l'appareil que par les surfaces de préhension prévues et utiliser des dispositifs de protection contre la chaleur tels que des gants ou des maniques.

► Pendant le fonctionnement, ne pas toucher les surfaces très chaudes de l'appareil.

► Pendant le fonctionnement, ne toucher l'appareil que par la poignée ou les éléments de commande.

► Avant chaque nettoyage ou chaque modification des plaques de cuisson, laisser l'appareil refroidir.

ATTENTION

► Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

► Utiliser l'appareil uniquement lorsque la partie supérieure a été rabattue.

► Toujours débrancher le câble d'alimentation en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.

► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.

► Pour nettoyer les surfaces, ne pas utiliser d'objets durs ou de détergents à récurer.

► N’utiliser que des ustensiles en plastique ou bois résistant à la chaleur pour ne pas endommager le revêtement des plaques de fonction.

Utilisation conforme

Cet appareil est uniquement destiné à la préparation de sandwichs, de hamburgers, de röstis, de galettes de pomme de terre et à la cuisson de gaufres, de beignets en forme d’anneau, de donuts et de beignets pour une utilisation domestique ou dans les secteurs similaires et non professionnels, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les cafés, les bureaux ou tout autre environnement professionnel ; les exploitations agricoles ; l’utilisation par des hôtes dans des hôtels, des motels ou d’autres complexes d’habitation ; les maisons d’hôtes Bed and Breakfast.
Toute autre utilisation ou toute utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d’utilisation non-conforme et/ou différente, l’appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.
► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d’utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme sont exclues.
L’utilisateur en assume seul les risques.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

◆ Placer l’appareil sur une surface de travail solide, sèche, plane et résistant à l’eau et à la chaleur.
◆ Ne pas placer l'appareil dans un environnement très chaud, humide ou mouillé.
◆ La prise doit être facile d’accès afin de pouvoir débrancher rapidement l’appareil.
◆ Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d’attaquer les pieds réglables de l’appareil et de les ramollir. Le cas échéant, poser un support sous les pieds de réglage de l'appareil.
◆ Ne pas mettre de nappe, de chiffons ou de serviettes en dessous des pieds de l’appareil car ce dernier pourrait glisser.
◆ Ne pas mettre l’appareil au bord de la table pour éviter qu’il ne tombe.
◆ Ne pas disposer l’appareil contre le mur. Il pourrait glisser à l’ouverture et causer des brûlures. Il ne faut rien entreposer derrière l’appareil afin de pouvoir l’ouvrir sans problème.
◆ Prévoir assez d'espace autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler.
◆ Choisir le lieu de pose de manière que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.
◆ Il est interdit d’utiliser et d’entreposer l’appareil en plein-air.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

◆ Avant de brancher l'appareil, comparer les données d'alimentation (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Pour qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil, ces données doivent concorder. En cas de doute, consulter le revendeur d'appareils électroménagers.
◆ La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 16 A.
◆ S'assurer que le câble d'alimentation n'est pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
◆ Il est interdit de tendre le câble d'alimentation, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
◆ Toujours dérouler le câble électrique complètement avant de brancher l'appareil sur la prise.
◆ Poser le câble d'alimentation de manière que personne ne risque de trébucher dessus.

◆ La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faire contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Pictogrammes utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Description de l'appareil

Fourniture/description de l'appareil

(voir les figures sur la page dépliante gauche)

1 Appareil à croque-monsieur
2 Voyant de contrôle secteur (rouge)
3 Voyant de contrôle de température (vert)
4 Poignée manuelle
5 Verrouillage du couvercle
6 Couvercle
7 Verrouillage de la plaque de fonction supérieure
8 Plaque de fonction supérieure
9 Plaque de fonction inférieure
10 Verrouillage de la plaque de fonction inférieure
11 Logement pour le verrouillage de couvercle
12 Plaques à gaufres
13 Plaques à croque-monsieur
14 Plaques à hamburger
15 Plaques à beignets en anneau/à donut
16 Notice d'utilisation (non représentée)

Indicateur de service

Voyant	Fonction
rouge (2)	S'allume lorsque l'appareil est sous tension secteur.
vert (3)	Est allumé lorsque l'appareil chauffe et s'éteint lorsque l'appareil est prêt à fonctionner.

Mise en service

Déballage

1. Retirer l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
2. Avant la première utilisation, retirer de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

REMARQUE

► Ne jamais retirer la plaque signalétique ou les éventuels avertissements.
► Conserver l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'envoyer emballé de manière conforme en cas de garantie. Les dommages dus au transport entraînent l'invalidation du droit à la garantie.

Contrôle du volume de la livraison

1. Contrôler le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.
2. Signaler dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à son fournisseur.

Avant la première utilisation

1. Exploiter l'appareil avec des plaques fonctionnelles ermées pendant env. 4 à 5 minutes. Laisser ensuite refroidir et essuyer les surfaces de cuisson avec un chiffon humide.
2. Avant la cuisson, essuyer les plaques fonctionnelles avec une feuille d'essuie-tout imprégnée d'huile alimentaire.

REMARQUE

► Lors de la première mise en service, de la fumée ou une odeur peuvent être générées du fait d'additifs requis pour la production, comme par ex. des graisses. Ceci est tout à fait normal. Veiller de ce fait à aérer suffisamment.

Utilisation et fonctionnement

Remplacement des plaques de fonction

L'appareil est fourni avec 4 kits de plaques de fonction différentes. Les plaques de fonction supérieure et inférieure sont interchangeables, autrement dit elles peuvent être mise en oeuvre en haut ou en bas.

Plaques de fonction	Utilisation
Plaques à gaufres (12)	Pour la préparation des gaufres.
Plaques à croque-monsieur (13)	Pour la préparation de croque-monsieur.
Plaques à hamburger (14)	Pour la préparation de viande à hamburger, de röstis ou de galettes de pomme de terre..
Plaques à beignets en anneau/donut (15)	Pour la préparation de beignets en anneau/donuts.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

► Laisser refroidir l'appareil avant de changer les plaques de fonction.

Pour remplacer la plaque de fonction supérieure, procéder de la manière suivante :

1. Ouvrir le verrouillage du couvercle (5) et ouvrir le couvercle (6).
2. Pousser le verrouillage (7) dans le sens de la flèche.
3. Retirer la plaque de fonction supérieure et insérer la nouvelle plaque de fonction dans la rainure inférieure.
4. Rabattre la plaque de fonction supérieure en direction du couvercle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un bruit audible.

Pour remplacer la plaque de fonction inférieure, procéder de la manière suivante :

1. Pousser le verrouillage (10) dans le sens de la flèche.
2. Retirer la plaque de fonction inférieure et insérer la nouvelle plaque de fonction dans la rainure postérieure.
3. Rabattre la plaque de fonction inférieure vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un bruit audible.

REMARQUE

► Utiliser toujours des plaques de même type.
► Une fois mises en place, contrôler que les plaques de fonction sont bien fixées.

Utiliser l'appareil - à l'exemple des sandwichs

1. Mettre en place les plaques à croque-monsieur (13) dans l'appareil, de la manière décrite au chapitre ***Remplacement des plaques de fonction (p. 25)***.
2. Rabattre le couvercle (6) vers le bas.
3. Brancher la fiche secteur dans la prise murale. Le voyant de mise sous tension (2) et le voyant de contrôle de la température (3) s'allument, et l'appareil commence la phase de chauffage. Ceci peut prendre quelques minutes.

REMARQUE

► Pendant ce temps, préparer les croque-monsieur et les garnir à son goût, p. ex. avec du salami, du fromage.
► Ne pas utiliser trop de fromage. Le fromage fondu peut s'échapper sur les côtés du croque-monsieur.

4. Attendre que le voyant de contrôle de la température (3) s'éteigne.
5. Ouvrir le couvercle (6) de l'appareil et placer les croque-monsieur préparés sur la plaque de fonction inférieure.
6. Abaisser lentement le couvercle (6) et rabattre le verrouillage du couvercle (5).
7. Soulever brièvement le couvercle (6) pendant la cuisson pour voir où elle en est. Selon sa garniture, la cuisson peut prendre entre 4 et 6 minutes.
8. Ouvrir le couvercle (6) et retirer les croque-monsieur prêts à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

REMARQUE

► Pour cuire d'autres sandwichs, attendre que le voyant vert du contrôle de la température (3) s'éteigne. L'appareil a alors la bonne température de cuisson.

Recettes

Croque-monsieur

Toast sandwich

◆ 4 tranches de pain de mie
◆ 2 tranches de salami
◆ 2 tranches de fromage

Mettre respectivement une tranche de pain de mie avec une tranche de salami et une tranche de fromage en recouvrant pour terminer avec une nouvelle tranche de pain de mie.
Griller les toasts sandwich jusqu'à ce qu'ils aient atteint le ton doré souhaité.

Toast sandwich sucré

◆ 4 tranches de pain de mie
◆ un peu de crème de noisettes

Enduire un côté des tranches de pain de mie de crème de noisette. Poser les côtés enduits les uns sur les autres.
Griller les toasts sandwich sucrés jusqu'à ce qu'ils aient atteint le ton doré souhaité.
Conseil : ajouter sur les tranches de pain de mie de fines tranches de banane en plus.

Gaufres

Recette de base pour les gaufres (env. 6 unités)

◆ 250 g de farine
◆ 400 ml de lait
◆ 100 g de beurre mou
◆ 2 œufs
◆ 1/2 paquet de levure chimique
◆ 2 paquets de sucre vanillé

Battre les oeufs en mousse avec du sucre vanillé, puis mélanger en ajoutant la graisse, la farine et la levure et pour terminer le lait. Verser une louche moyenne de cette pâte sur chaque moitié de plaque à gaufre et dorer les gaufres en 5 à 8 minutes selon son goût.

Gaufres de Liège (env. 4-5 unités)

◆ 100 g de beurre fondu
◆ 100 g de sucre (sucre en grains, sucre perlé belge)
◆ 325 ml de lait
◆ 200 g de farine
◆ 2 œufs

- ½ cube de levure fraîche
- 1 paquet de sucre vanillé paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Dissoudre la levure dans du lait tiède. Ajouter la farine, le sel et le sucre vanillé dans un saladier et amalgamer le mélange levure-lait et les œufs. Laisser la pâte monter pendant environ 40 minutes dans un lieu chaud. Finir en mélangeant le beurre fondu mais refroidi et le sucre perlé.
Verser une demi-louche de cette pâte sur chaque moitié de plaque à gaufre. Dorer les gaufres 5 à 8 minutes selon son goût.

Beignets en anneau, donuts et beignets fourrés

Beignets en anneau/ des donuts (env. 12 unités)

- 130 g de sucre
- 250 g de farine
- 2 paquets de sucre vanillé
- ¼ litre de lait
- 3 œufs
- 5 cuill. à soupe d'huile alimentaire
- 1 paquet de levure artificielle
- parsemer d'un peu de sucre en poudre

Mélanger tous les ingrédients en une pâte lisse et la laisser reposer un peu.
Verser la pâte avec une cuillère à soupe (5 ml) peu à peu dans les moules de la plaque inférieure à beignets en anneau/à donut et les cuire 4 à 5 minutes.
Sortir les beignets en anneau/les donuts de l'appareil et saupoudrer en état encore chaud de sucre en poudre.

Beignets au fromage frais (env. 12 unités)

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 250 g de fromage frais
- 3 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 2 paquet de sucre vanillé

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier en une pâte lisse.
Avec une cuillère à soupe, en prélever des portions appropriées et les disposer dans les moules de la plaque à beignets en anneau / à donuts. Laisser cuire les beignets en anneau pendant environ 4 à 5 minutes.
Conseil : ajouter des raisins secs ou un peu de rhum octroie aux beignets une note particulière.

Beignets fourrés avec cerises à la lavande estivales

Ingrédients pour les beignets fourrés (pour 2 à 4 personnes) :

- 135 g de sucre
- 260 g de farine (filtrée)
- Pulpe d'une gousse de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 5 cuil. à soupe d'huile
- 250 ml de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre à la lavande

Ingrédients pour les cerises à la lavande

- 400 g de cerises douces
- 200 ml de jus de cerise
- 50 g de sucre de canne brun
- Jus d'un citron
- 3 branches de pointes de lavande fraîche
- Un peu d'amidon alimentaire (remué dans un peu d'eau)

Préparer en premier les cerises à la lavande. Pour ce faire, caraméliser un peu de sucre dans une casserole et le mouiller avec le jus de cerise et le jus de citron. Laisser le mélange bouillir pendant 3 à 4 min. Ajouter les cerises et les fleurs de lavande fraîches. Laisser cuire à feu doux la compote et lier avec l'eau contenant l'amidon.

Pour les beignets farcis, mélanger le sucre, les oeufs et la pulpe de vanille avec un mixeur à main. Ajouter la farine, le lait, le sel, la levure et l'huile et mélanger l'ensemble au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer la pâte pendant env. 15 min. puis remplir dans une poche à douille pour portionner.

Mettre en place la plaque à donuts dans le Multi-Star 5 en 1 et mettre l'appareil en service. Lorsque le Multi-Star a atteint la température de cuisson, appliquer la pâte dans les moules à donuts inférieurs et cuire les beignets jusqu'à ce qu'ils aient atteints le ton doré souhaité.

Enduire les beignets finis brièvement de sucre à la lavande, les placer sur une assiette et servir avec les cerises à la lavande. Utiliser une petite branche de menthe pour garnir.

Hamburger

Recette de base pour les hamburgers (env. 4 unités)

- 240 g de viande de boeuf
- Sel et poivre

Hacher en premier lieu la viande de boeuf au hachoir (au premier passage avec un disque à grands trous, au second avec un disque à petits trous). Ajouter du sel et du poivre à la viande hachée et bien mélanger. Former à partir de la masse de viande hachée 4 boules, les aplatir sur un support et former 4 hamburgers (de 60 g chacun). Les griller ensuite pendant 4 minutes dans l'insert à hamburger.

Conseil : la masse de viande peut également être affinée avec des oignons, de l'ail, du concentré de tomate, de la moutarde, de l'origan etc.

Galettes de pommes de terre (env. 6 unités)

- 400 g de pommes de terre à chair farineuse à la cuisson
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 1 cuillerées à soupe de farine
- Sel
- Poivre

Éplucher, laver et râper finement les pommes de terre. Éplucher les oignons et les hacher. Ajouter l'oeuf et la farine, assaisonner avec du sel et du poivre et bien mélanger tous les ingrédients. En mettre environ 3 cuillérées à soupe dans la plaque à hamburger et laisser griller jusqu'à être croustillant pendant environ 4 minutes. Les galettes de pomme de terre s'harmonisent bien avec de la compote de pomme, du fromage frais, de la salade ou une fine crème au saumon.

Crème au saumon :

Pour la crème au saumon, mélanger 1 petit paquet de fromage frais et un demi-paquet de saumon fumé finement coupé. Laver un demi-bouquet d'aneth, le hacher et l'intégrer également à la crème. Assaisonner la crème au saumon avec un peu de jus de citron et du poivre.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les opérations, observer les consignes de sécurité du chapitre ***Consignes de sécurité (p. 21) !***

Nettoyage de l'appareil

1. Mettre l’appareil hors service et débrancher la fiche de la prise.
2. Laisser l'appareil refroidir complètement.
3. Éponger les résidus liquides sur les plaques de fonction avec un torchon.
4. Retirer les plaques de fonction et les nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse ou bien dans le lave-vaisselle.
5. Essuyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier de l'appareil (1) à l'aide d'un chiffon humide.
6. Sécher soigneusement toutes les parties de l'appareil après les avoir nettoyées.

REMARQUE

► Pour détacher les restes d'aliments desséchés sur les plaques de fonction, vous pouvez les laisser tremper pendant 10 minutes dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle avant de les nettoyer.

► Ne pas utiliser d'objets tranchants ou de produits de nettoyage domestiques pour nettoyer l'appareil.

Rangement

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, nettoyer l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 28)***.

Ranger l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Généralités

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits. Dans la mesure où celle-ci s'applique, les indications correspondantes se trouvent soit sur l'emballage spécifique du produit, soit sur nos prospectus soit sur le site Web BEEM sous le produit concerné. Pour les conditions de garantie, les commandes d'accessoires ou des questions relatives au traitement du SAV en dehors de l'Allemagne, veuillez contacter votre revendeur.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d'emballage non nécessités conformément aux directives locales en vigueur.

À l'intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères. Éliminer l'appareil via les points de collecte communaux.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées ;
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriés.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2004/108/CE et 2006/95/CE, 2009/125/CE et 2011/65/CE.

Élimination des dysfonctionnements

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations :

Dysfonctionnement	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Fusible coupé dans le coffret de fusibles.	Enclencher le fusible.
	L’interrupteur de sécurité interne a arrêté l’appareil pour cause de surchauffe.	Laisser l’appareil refroidir.
Le fusible se déclenche au niveau du disjoncteur.	Trop d’appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune erreur déterminable.	Informer le service après-vente.
La pâte déborde sur les côtés.	Vous avez rempli trop de pâte.	Remplir moins de pâte.
	Trop de levain dans la pâte.	La prochaine fois, réduire la quantité de levain.
Le fromage déborde sur les côtés.	Trop de fromage dans le croque-monsieur/sur le sandwich.	Utiliser moins de fromage.

REMARQUE

► Si les actions mentionnées ci-dessus ne résolvent pas le problème, s'adresser au service après-vente.

Contenido

Estimado cliente:
antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.
Abra la página desplegable al principio del manual de instrucciones para poder observar las figuras durante la lectura.
Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

◆ Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.

◆ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, siempre bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable que les indique cómo utilizar el aparato y asegurándose de que comprenden los peligros derivados del uso del aparato.

◆ Los trabajos de limpieza y conservación de usuario no deberán realizarlos los niños sin vigilancia.

◆ Los niños no deben jugar con el aparato.

◆ Guarde el aparato y sus accesorios fuera del alcance de los niños.

◆ No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

◆ Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica; esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.

◆ Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.

◆ Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Esta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.

◆ Utilice únicamente los accesorios del fabricante o recomendados explícitamente por el fabricante. De lo contrario se perderá el derecho a las prestaciones o bien a la garantía.

◆ No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

◆ En caso de fallo de corriente y con el fin de evitar una reconexión involuntaria del aparato, separe el aparato de la red eléctrica.

◆ No utilice el aparato en la oscuridad.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.

► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.

► Nunca sumerja en agua u otros líquidos el aparato o la clavija de red.

► No toque el cable de red con las manos mojadas cuando separe el aparato de la alimentación eléctrica.

► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,

- al cambiar los accesorios,
- cuando no esté utilizando el aparato,
- si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
- antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio!

► Los alimentos pueden incendiarse. No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como p.ej. cortinas.

¡Peligro de quemaduras!

► No transporte el aparato cuando esté en funcionamiento.

► No interponga ninguna parte de su cuerpo en el camino del vapor.

► Este electrodoméstico contiene una función de calentamiento. Por este motivo, existe riesgo de que se calienten superficies distintas a las funcionales. Debido a que distintas temperaturas producen sensaciones diferentes en cada persona, este aparato debe manipularse con mucho CUIDADO. El aparato únicamente debe cogerse por las superficies provistas para este fin y utilizando una protección contra el calor (p.ej. unas manoplas o guantes). Las superficies que no están diseñadas para coger el aparato deben dejarse enfriar.

► No toque las superficies calientes del aparato cuando esté en marcha.

► Cuando el aparato esté encendido, cójalo únicamente por el asa o los elementos de mando.

► Antes de limpiar el aparato o cambiar las placas de barbacoa, déjelo enfriar.

ATENCIÓN

► No haga funcionar el aparato vacío.

► El aparato únicamente debe hacerse funcionar con la parte superior bajada.

► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.

► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.

► No limpie las superficies del aparato con objetos duros o productos de limpieza abrasivos.

► Con el fin de no dañar el revestimiento de las placas de molde, utilice para la extracción sólo enseres termorresistentes de plástico o de madera.

Uso conforme al previsto

Este aparato está diseñado para preparar sándwiches, hamburguesas, röstis y tortitas de patata, así como para cocinar gofres, rosquillas, dónuts y buñuelos, en entornos domésticos y similares que no sean comerciales, como las cocinas privadas del personal en tiendas, cafeterías, oficinas u otros lugares de trabajo, propiedades agrícolas, el uso por parte de los huéspedes en hoteles, moteles u otros complejos residenciales, y en pensiones de alojamiento y desayuno. Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.
El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

◆ Coloque el aparato sobre una superficie firme, seca, plana, impermeable y resistente al calor.

◆ No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos.

◆ La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.

◆ En algunos casos, las superficies de los muebles contienen compuestos que pueden agredir o ablandar los pies del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies del aparato.

◆ No coloque ningún mantel, paños o servilletas debajo de los apoyos del aparato, el aparato podría deslizarse.

◆ No coloque el aparato sobre el borde de la mesa, podría desprenderse.

◆ No coloque el aparato en la pared. Al abrirlo podría deslizarse y producir quemaduras. No guarde objetos detrás del aparato de modo que lo pueda abrir sin problemas.

◆ Deje distancia suficiente alrededor del aparato para que pueda circular el aire.

◆ A la hora de elegir el lugar de colocación del aparato, procure que los niños no puedan alcanzar las superficies calientes del aparato.

◆ El aparato no debe utilizarse ni guardarse en el exterior.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

◆ Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

◆ La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 16 A.

◆ Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.

◆ La línea de conexión no debe tenderse tirante o doblarse ni entrar en contacto con superficies calientes.

◆ Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, desenrolle completamente el cable de alimentación.

◆ Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.

◆ La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Una indicación contiene información adicional para facilitar el uso del aparato.

Descripción del aparato

Volumen de suministro / descripción del aparato

(Véanse las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

1 Sandwichera
2 Piloto de control de red (rojo)
3 Piloto de control de temperatura (verde)
4 Mango
5 Bloqueo de la tapa
6 Tapa
7 Bloqueo placa de molde superior
8 Placa de molde superior
9 Placa de molde inferior
10 Bloqueo placa de molde superior
11 Alojamiento del bloqueo de la tapa
12 Placas para gofres
13 Placas para sándwich
14 Placas para hamburguesas
15 Placas para rosquillas / donuts
16 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Indicador de funcionamiento

Piloto	Función
rojo (2)	Se ilumina cuando el aparato está conectado a la red eléctrica.
verde (3)	Se ilumina al calentar el aparato y se apaga cuando el aparato está listo para funcionar.

Puesta en marcha

Desembalaje

1. Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.

INDICACIÓN

► No retire nunca la placa de características ni las posibles advertencias.
► Guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía del aparato para poderlo embalar y enviar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de la garantía legal o comercial.

Comprobar el suministro

1. Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.
2. Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Antes de utilizar por primera vez

1. Encienda el aparato durante 4 - 5 minutos con las placas de cocción cerradas. A continuación, déjelo enfriar y limpie las superficies de cocción con un paño húmedo.
2. Antes de empezar a cocinar, frote las placas de cocción con papel de cocina empapado de aceite vegetal.

INDICACIÓN

► Durante la primera puesta en servicio se pueden producir olores o ligero humo, condicionados por los aditivos usados durante la producción como p.ej. grasas. ¡Esto es normal! Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

Operación y funcionamiento

Cambio de las placas de molde

El aparato se suministra con 4 placas de molde diferentes. La placa de molde superior e inferior son intercambiables, es decir que se puede aplicar tanto en la parte superior como en la inferior.

Placas de molde	Utilización
Placas para gofres (12)	Para la preparación de gofres.
Placas para sándwich (13)	Para la preparación de sándwiches.
Placas para hamburguesas (14)	Para preparar hamburguesas de carne, röstis y tortitas de patata.
Placas para rosquillas /donuts (15)	Para la preparación de rosquillas / donuts.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

► Antes de cambiar las placas de molde deje que se enfríe el aparato.

Para cambiar la placa de molde superior, proceda del modo siguiente:

1. Levante el bloqueo de tapa (5) y abra la tapa (6).
2. Mueva el cierre (7) en la dirección de la flecha.
3. Extraiga la placa de molde superior e inserte una placa de molde nueva en la guía inferior.
4. Levante la placa de molde superior hacia la tapa hasta que escuche como encastra.

Para cambiar la placa de molde inferior, proceda del modo siguiente:

1. Mueva el cierre (10) en la dirección de la flecha.
2. Extraiga la placa de molde inferior e inserte una placa de molde nueva en la guía posterior.
3. Baje la placa de molde inferior hacia abajo hasta que escuche como encastra.

INDICACIÓN

► Utilice siempre dos placas del mismo tipo.
► Compruebe después de colocarlas el firme asiento de las placas de molde.

Uso del aparato - Ejemplo para preparar sándwiches

1. Coloque las placas para sándwiches (13) en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Cambio de las placas de molde (pág. 35)***.
2. Baje la tapa (6).
3. Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. El piloto de control (2) rojo y el piloto de control de temperatura (3) verde se iluminan, el aparato inicia el proceso de calentamiento. Esto podría durar algunos minutos.

INDICACIÓN

► Mientras tanto, prepare las rebanadas de sándwich y ponga los ingredientes a su gusto p.ej. salami y queso.
► No utilice demasiado queso. El queso fundido podría salir por los lados del sándwich.

4. Espere hasta que se apague el piloto de control de temperatura verde (3).
5. Abra la tapa (6) del aparato y coloque los sándwiches que ha preparado en la placa de molde inferior.
6. Baje lentamente la tapa (6) y luego baje el bloqueo de la tapa (5).
7. Levante durante el proceso de horneado brevemente la tapa (6) para evaluar el progreso de horneado. Dependiendo de los ingredientes, la preparación puede tardar de 4 a 6 minutos.
8. Abra la tapa (6) y extraiga los sándwiches preparados utilizando una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

INDICACIÓN

► Para preparar más sándwiches, espere a que vuelva a encenderse el piloto de control de temperatura verde (3). Ahora el aparato ha alcanzado la temperatura de horneado correcta.

Recetas

Sándwiches

Pan de molde para sándwich

- 4 rebanadas de pan de molde
- 2 rodajas de salami
- 2 rodajas de queso

Cubra una rebanada de pan de molde tostada con una rodaja de salami y de queso y tápela con la segunda rebanada.
Deje la tostada en la sandwichera hasta alcanzar el grado de tueste deseado.

Tostada dulce

- 4 rebanadas de pan de molde
- un poco de crema de avellana

Unte un lado de la rebanada de pan de molde con crema de avellana. Una los lados untados entre sí.
Deje la tostada dulce en la sandwichera hasta alcanzar el grado de tueste deseado.
Consejo: Cubra la rebanada de pan de molde además con rodajas finas de plátano.

Gofres

Receta básica para gofres (aprox. 6 unidades)

- 250 g de harina
- 400 ml de leche
- 100 g de mantequilla blanda
- 2 huevos
- 1/2 bolsita de levadura en polvo
- 2 bolsitas de vainilla azucarada

Batir los huevos con la vainilla azucarada hasta que queden espumosos, añada la manteca, la harina y la levadura, agregue al final la leche.
Agregue la masa con un cucharón de tamaño medio en cada mitad de la placa para gofres y deje dorar los gofres según gusto unos 5 - 8 minutos.

Gofres de Lüttich (aprox. 4-5 unidades)

- 100 g de mantequilla derretida
- 100 g azúcar (azúcar gruesa, azúcar perlada belga)
- 325 ml de leche
- 200 g de harina
- 2 huevos

- ½ levadura fresca
- 1 bolsita de vainilla azucarada
- 1 pizca de sal

Disolver la levadura en la leche templada. Agregar la harina, la sal y el azúcar vainillada en un bol y mezclar bien con la mezcla de levadura-leche y los huevos. Dejar reposar la masa unos 40 minutos en un lugar templado. Añadir al final la mantequilla licuada templada y el azúcar grueso.
Agregue medio cucharón de la masa en cada mitad de la placa para gofres. Deje dorar los gofres según gusto unos 5 - 8 minutos.

Rosquillas, donuts y buñuelos

Rosquillas / donuts (12 unidades aprox.)

- 130 g de azúcar
- 250 g de harina
- 2 bolsitas de vainilla azucarada
- ¼ litro de leche
- 3 huevos
- 5 cucharadas de aceite de mesa
- 1 bolsita de levadura
- algo de azúcar glasé para polvorear

Mezclar todos los ingredientes formando una masa lisa y déjela reposar un poco.
Ir rellenando la masa poco a poco en los moldes usando una cuchara (5 ml), de la placa inferior para rosquillas / donuts horneando unos 4-5 minutos.
Retire las rosquillas / donuts. Retire las rosquillas / donuts del aparato y polvoréelos en estado caliente con azúcar glasé.

Buñuelos de requesón (aprox. 12 unidades)

- 250 g de harina
- 125 g de azúcar
- 250 g requesón
- 3 huevos
- 1 bolsita de levadura en polvo
- 2 bolsita de vainilla azucarada

Agregar todos los ingredientes en un bol y mezclar hasta formar una masa lisa.
Extraiga con una cuchara sopera las porciones adecuadas y viértala en los moldes de la placa de rosquillas / donut. Hornear las rosquillas unos 4-5 minutos aprox.
Consejo: Las pasas y un chorro de ron le dan a las rosquillas una nota especial.

Buñuelos con cerezas de lavanda veraniegas

Ingredientes para buñuelos (para 2-4 personas):

- 135 g de azúcar
- 260 g harina (colada)
- Semillas de una vaina de vainilla
- 1 bolsita de levadura en polvo
- 5 cucharadas de aceite
- 250 ml de leche
- 3 huevos
- 1 pizca de sal
- 100 g de azúcar de lavanda

Ingredientes para las cerezas de lavanda:

- 400 g de cerezas dulces sin hueso
- 200 ml de zumo de cereza
- 50 g de azúcar marrón de caña
- Zumo de un limón
- 3 ramas frescas de puntas de lavanda
- Un poco almidón (mezclado con poca cantidad de agua)

Prepare primero las cerezas de lavanda. Para ello caramelice brevemente el azúcar en una olla y agregar zumo de cereza y zumo de limón. Dejar cocer intensamente durante unos 3-4 min. aprox. Agregar las cerezas y las flores de lavanda. Dejar cocer ligeramente la compota y espesar con el agua de almidón.

Mezclar para los buñuelos el azúcar, los huevos y las semillas de la vainilla con una batidora. Agregar la harina, la leche, la sal, la levadura y el aceite y formar una masa lisa con la batidora. Dejar resposar la masa durante 15 min aprox. y posteriormente introducirla en una manga pastelera para porcionar.

Colocar la placa para donut en el Multi-Star 5 en 1 y encienda el aparato. Cuando el Multi-Star alcance la temperatura de hornear, inyecte la masa en los moldes para donut inferiores y hornear los buñuelos hasta alcanzar el tueste deseado.
Rebozar los buñuelos acabados brevemente en el azúcar de lavanda y presentarlos en un plato para servir con las cerezas de lavanda. Coloque como decoración una pequeña rama de menta.

Hamburguesas

Receta básica para hamburguesas (aprox. 4 unidades)

- 240 g carne de ternera
- Sal y pimienta

Triture primero la carne de ternera en una picadora hasta obtener carne picada fina (en el primer paso con un disco perforado grande, en una segunda pasada con un disco perforado más pequeño). Salpimentar la carne picada y mezclar bien.
Formar de la masa de carne picada 4 bolas y aplanarlas sobre una base plana y formar 4 hamburguesas (aprox. 60 g cada una). Las hamburguesas tardan en asar a la parrilla unos 4 minutos aproximadamente.
Consejo: También puede refinar la masa de carne agregando cebolla, ajo, tomate concentrado, mostaza, orégano, etc.

Tortitas de patatas ralladas (aprox. 6 unidades)

- 400 g de patatas harinosas
- 1 cebolla
- 1 huevo
- 1 cucharada de harina
- Sal
- Pimienta

Pelar las patatas, lavarlas y rasparlas o rallarlas finas. Pelar las cebollas y picarlas finas. Agregar el huevo y la harina, salpimentar y mezclar todos los ingredientes. Añadir aprox. 3 cucharadas en el molde de la placa para hamburguesas y dejarlas asar unos 4 minutos aprox. hasta que queden crujientes. Las tortitas de patatas ralladas se pueden acompañar bien con compota de manzana, requesón, ensalada o crema fina de salmón.

Crema de salmón:
Para la crema de salmón, mezcle 1 paquete de queso fresco y medio paquete de salmón ahumado cortado. Lave medio manojo de eneldo, tritúrelo y agregar a la crema. Condimente la crema de salmón con algo de jugo de limón y pimienta.

Limpieza y cuidados

¡Antes de iniciar las tareas, preste atención a las indicaciones de seguridad en el capítulo ***Indicaciones de seguridad (pág. 31)!***

Limpiar el aparato

1. Apague el aparato y desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
2. Deje que el aparato se enfríe completamente.
3. Succione los restos líquidos de las placas de molde con un paño de cocina.
4. Extraiga las placas de molde y límpielas en una solución de detergente de lavavajillas.
5. Limpie el interior y el exterior de la carcasa del aparato (1) con un paño ligeramente humedecido.
6. Seque bien todas las piezas del aparato después de limpiarlas.

INDICACIÓN

► Para eliminar los restos secos de alimentos de las placas de molde, antes de limpiar póngalas en remojo durante 10 minutos en una solución caliente a base de detergente lavavajillas.
► No utilice objetos afilados ni productos de limpieza domésticos para limpiar el aparato.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 38)***.
Guarde el aparato en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Generalidades

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos. En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.
Contacte con su comercial para todo lo relacionado con condiciones de garantía, pedidos de accesorios o consultas sobre la gestión de la asistencia técnica fuera de Alemania.

Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2009/125/CE y 2011/65/CE.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas:

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	La clavija no está enchufada.	Enchufe la clavija.
	Un fusible de la caja de fusibles está desconectado.	Conecte el fusible.
	El interruptor de seguridad interno se ha desconectado por sobrecalentamiento del aparato.	Deje que el aparato se enfríe.
Se dispara un fusible de la caja de fusibles.	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
La masa sobresale por los lados.	Exceso de masa.	Poner menos masa.
	Exceso de levadura en la masa.	La próxima vez, reduzca la cantidad de levadura.
Sobresale queso por los lados.	El sándwich tiene demasiado queso.	Ponga menos queso.

INDICACIÓN

► Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Inhoud

Geachte klant,
Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.
Sla de uitklappagina aan het begin van de gebruiksaanwijzing open om tijdens het lezen de afbeeldingen te kunnen zien.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Veiligheidsinstructies

◆ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.

◆ Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de van het apparaat uitgaande gevaren begrepen hebben.

◆ Gebruikersonderhoud en reinigingen mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen.

◆ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

◆ Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.

◆ Laat het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht.

◆ Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel.
Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie resp. garantiedekking.

◆ Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant daartoe geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders vervalt in geval van beschadigingen en storingen de garantiedekking.

◆ Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.

◆ Gebruik alleen accessoires van de fabrikant en zulke die door de fabrikant uitdrukkelijk zijn aanbevolen. Anders vervalt de garantiedekking resp. garantie.

◆ Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

◆ In geval van een stroomuitval scheidt u het apparaat van het stroomnet om een ongewenste herinschakeling van het apparaat te vermijden.

◆ Gebruik het apparaat niet in het donker.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

◆ Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
◆ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
◆ Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
◆ Pak de netkabel niet vast met natte handen, wanneer u het apparaat van de stroomvoorziening scheidt.
◆ Trek de stekker uit het stopcontact,
- bij vervanging van de verwarmingsplaten,
- wanneer u het apparaat niet gebruikt,
- wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
- voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar!

◆ Levensmiddelen kunnen branden. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare materialen zoals bijv. gordijnen of vitrage.

Verbrandingsgevaar

◆ Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
◆ Houd geen lichaamsdelen in de baan van eventueel uittredende stoom.
◆ Dit apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen krijgen. Omdat temperaturen door verschillende personen anders worden ondervonden moet dit apparaat VOORZICHTIG worden gebruikt. Pak het apparaat uitsluitend aan de hiervoor bedoelde handgrepen aan en gebruik hittebescherming in de vorm van bijv. handschoenen of pannenlappen. Oppervlakken die niet als barbecue-oppervlakken zijn bedoeld, moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen.
◆ Raak tijdens het gebruik de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
◆ Pak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan het handvat of aan de bedieningselementen vast.
◆ Laat het apparaat vóór elke reiniging of voor vervanging van de functieplaten afkoelen.

LET OP

◆ Zet het apparaat niet in werking als het leeg is.
◆ Gebruik het apparaat alleen, wanneer het bovenste deel omlaag geklapt is.
◆ Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.
◆ Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.
◆ Gebruik voor het reinigen van de oppervlakken geen harde voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.

◆ Gebruik voor het uitnemen van de wafels alleen bestek van hittebestendige kunststof of hout om de coating van de functieplaten niet te beschadigen.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is bedoeld voor de bereiding van tosti´s, hamburgers, aardappelpannenkoeken en voor het bakken van wafels, donuts, appelflappen en oliebollen voor gebruik in het huishouden of eendere, niet-commerciële ruimtes als bijvoorbeeld personeelskeukens in winkels, café´s, kantoren of een andere professionele omgeving, agrarische inrichtingen, gebruik door gasten in hotels, motels of andere woonaccomodaties, bed an breakfast faciliteiten.
Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als oneigenlijk, niet toegelaten gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.
► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.
Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:
◆ Plaats het apparaat op een stevig, droog, vlak, water- en hittebestendig werkblad.
◆ Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving.
◆ Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.
◆ De oppervlakken van meubels bevatten mogelijk stoffen die de stelvoetjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.
◆ Leg geen tafellaken, doeken of servetten onder de stelvoeten van het apparaat. Het apparaat zou kunnen wegglijden.
◆ Zet het apparaat niet bij de tafelrand, het zou eraf kunnen vallen.
◆ Plaats het apparaat niet tegen een wand. Bij het openklappen zou het kunnen wegschuiven en brandwonden kunnen veroozaken. Berg niets op achter het apparaat om het apparaat altijd probleemloos open te kunnen klappen.
◆ Houd rond het apparaat voldoende ruimte vrij, zodat de lucht vrij kan circuleren.
◆ Kies de opstellingsplek zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
◆ Het apparaat mag niet in de buitenlucht gebruikt of opgeslagen worden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:
◆ Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
◆ Het stopcontact moet ten minste met een 16A-zekering zijn beveiligd.
◆ Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
◆ De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
◆ Wikkel de voedingskabel altijd helemaal af voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.

◆ Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
◆ De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. Het gebruik via een stop-contact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onder-broken randaarde wordt veroorzaakt.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlij-ke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlij-ke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

AANWIJZING

► Een opmerking bevat verdere infor-matie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Beschrijving van het apparaat

Inhoud levering/ apparaatbeschrijving

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

1 Tosti-ijzer
2 Controlelampje netvoeding (rood)
3 Temperatuur controlelampje (groen)
4 Handgreep
5 Dekselvergrendeling
6 Deksel
7 Vergrendeling bovenste functieplaat
8 Bovenste functieplaat
9 Onderste functieplaat
10 Vergrendeling onderste functieplaat
11 Opname voor de dekselvergrendeling
12 Wafelplaten
13 Sandwichplaten
14 Hamburgerplaten
15 Donutplaten
16 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Indicatielampje

Lamp	Functie
rood (2)	Brandt, wanneer het apparaat op de netstroom aangesloten is.
groen (3)	Brandt als het apparaat opwarmt, en dooft als het apparaat bedrijfsgereed is.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

1. Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
2. Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

AANWIJZING

► Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
► Bewaar de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim of -afhandeling correct te kunnen verpakken en opsturen. In geval van transportschade vervalt de aanspraak op garantie resp. garantiedekking.

Leveringsomvang controleren

1. Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
2. Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

1. Gebruik het apparaat met gesloten functieplaten ca. 4 - 5 minuten. Laat het vervolgens afkoelen en veeg de bakoppervlakken met een vochtige doek af.
2. Smeer de functieplaten vóór gebruik met een in spijsolie gedrenkt stuk keukenpapier in.

AANWIJZING

► Bij de eerste inbedrijfstelling kunnen door bij de productie gebruikte stoffen als bijv. vetten, geurvorming of iets rook optreden. Dat is heel normaal! Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

Bediening en gebruik

Verwisselen van de functieplaten

Het apparaat wordt met 4 verschillende functieplaten aangeleverd. De bovenste en de onderste functieplaat zijn vervangbaar, d.w.z. boven of onderen te plaatsen.

Functieplaten	Gebruik
Wafel-platen (12)	Om wafels te bakken.
Sandwichplaten (13)	Om sandwiches en tosti's te bereiden.
Hamburger-platen (14)	Voor de bereiding van vlees voor hamburgers en van rösti of aardappelpannenkoeken.
Donutplaten (15)	Voor de bereiding van donuts of oliebollen.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

► Laat het apparaat afkoelen voordat u de functieplaten verwisselt.

Ga voor het verwisselen van de bovenste functieplaat als volgt te werk:
1. Klap de dekselvergrendeling (5) open en open het deksel (6).
2. Schuif de grendel (7) in de richting van de pijl.
3. Neem de bovenste functieplaat u en plaats de nieuwe functieplaat in de onderste geleiding.
4. Klap de bovenste functieplaat naar het deksel toe tot hij hoorbaar vastklikt.

Ga voor het verwisselen van de onderste functieplaat als volgt te werk:
1. Schuif de grendel (10) in de richting van de pijl.
2. Neem de bovenste functieplaat uit en plaats de nieuwe functieplaat in de achterste geleiding.
3. Klap de onderste functieplaat omlaag tot hij hoorbaar vastklikt.

AANWIJZING

► Gebruik altijd twee platen van hetzelfde type.
► Controleer na de plaatsing of de functieplaten ook stevig vastzitten.

Apparaat gebruiken aan de hand van tosti´s

1. Plaats een set sandwichplaten (13) in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Verwisselen van de functieplaten (pag. 45)***.
2. Klep het deksel (6) omlaag.
3. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje (2) en het groene temperatuurindicatielampje (3) branden en het apparaat begint op te warmen. Dat kan een paar minuten duren.

AANWIJZING

► Bereid in de tussentijd uw tosti's voor en beleg deze naar eigen smaak, bijv. met salami en kaas.
► Gebruik niet teveel kaas. De gesmolten kaas kan zijdelings uit de tosti lopen.

4. Wacht tot de groene temperatuurindicatielamp (3) uitgaat.
5. Open het deksel (6) van het apparaat en leg de voorbereide sandwiches / tosti's op de onderste functieplaat.
6. Druk het deksel (6) langzaam omlaag en klap de dekselvergrendeling (5) omlaag.
7. Til tijdens het bakken het deksel (6) even op om de vooruitgang in de gaten te houden. Afhankelijk van het beleg duurt de bereiding tussen 4 en 6 minuten.
8. Open het deksel (6) en verwijder de bereide sandwiches / tosti's met een houten of hittebestendige kunststof spatel.

AANWIJZING

► Wanneer u nog meer sandwiches / tosti´s wilt maken, wacht u tot de groene temperatuurindicatielamp (3) uitgaat. Het apparaat heeft dan de juiste baktemperatuur.

Recepten

Sandwiches

Tosti´s
- 4 sneetjes toastbrood
- 2 plakjes salami
- 2 plakjes kaas

Leg op twee sneetjes toastbrood een plakje salami en een plakje kaas en leg de andere sneetjes er op.
Rooster de tosti´s tot ze zo bruin zijn als gewenst.

Zoete tosti´s
- 4 sneetjes toastbrood
- iets chocoladepasta

Smeer op ieder sneetje toasbrood chocoladepasta. Leg de gesmeerde kanten op elkaar.
Rooster de zoete tosti´s tot ze zo bruin zijn als gewenst.
Tip: Doe op de broodsneetjes bovendien dunne plakjes banaan.

Wafels

Basisrecept wafels (ca. 6 stuks)
- 250 g bloem
- 400 ml melk
- 100 g zachte boter
- 2 eieren
- 1/2 pakje bakpoeder
- 2 pakje vanillesuiker

Eieren met vanillesuiker kloppen, vervolgens boter, meel en bakpoeder toevoegen en een scheutje melk erbij doen.
Doe een middelgrote juslepel deeg op iedere helft van de wafelplaat en laat de wafels naar smaak binnen de 5-8 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.

Luikse wafels (ca. 4-5 stuks)
- 100 g gesmolten boter
- 100 g suiker (grove suiker, Belgische suiker)
- 325 ml melk
- 200 g bloem
- 2 eieren
- 1/2 blokje verse gist
- 1 pakje vanillesuiker

- 1 mespuntje zout

Los de gist in lauwwarme melk op. Doe de bloem, zout en de vanillesuiker in een beslagkom en vermeng dit goed met het gist-melk-mengsel en de eieren. Laat het deeg ongeveer 40 minuten op een warme plek rijzen. Doe ten slotte de gesmolten, maar niet meer warme boter en de suiker erbij.
Doe een halve juslepel deeg op iedere helft van de wafelplaat. Laat de wafels naar smaak binnen de 5-8 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.

Oliebolringen, donuts en beignets bakken

Donuts (ca. 12 stuks)

- 130 g suiker
- 250 g bloem
- 2 pakjes vanillesuiker
- ¼ liter melk
- 3 eieren
- 5 eetelepels spijsolie
- 1 pakje bakpoeder
- iets poedersuiker om te bestrooien

Alle ingrediënten vermengen tot een glad deeg en iets laten staan.
Het deeg met een eetlepel (5 ml) na elkaar in de vormen van de onderste donutplaat doen en 4-5 minuten bakken.
Haal de donuts uit het apparaat en betrooi ze met poedersuiker zolang ze nog warm zijn.

Oliebollen met kwark (ca. 12 stuks)

- 250 g bloem
- 125 g suiker
- 250 g kwark
- 3 eieren
- 1 pakje bakpoeder
- 2 pakje vanillesuiker

Alle ingrediënten in een beslagkom doen en vermengen tot een glad deeg.
Met een eetlepel passende porties uitnemen en in de vormen van de onderste donutplaat doen. De oliebollen ongeveer 4-5 minuten bakken.
Tip: Met rozijnen en een scheutje rum worden de oliebollen bijzonder lekker.

Oliebollen met zomerse lavendel-kersen

Ingrediënten voor de beignets (voor 2-4 personen):

- 135 g suiker
- 260 g meel (gezeefd)
- Merg van een vanillestokje
- 1 pakje bakpoeder
- 5 eetlepel olie
- 250 ml melk
- 3 eieren
- 1 mespuntje zout
- 100g lavendelsuiker

Ingrediënten voor de lavendelkersen:

- 400 g zoete kersen zonder pit
- 200 ml kersensap
- 50 g bruine rietsuiker
- Citroensap
- 3 takjes verse lavendel
- Een beetje maïzena (door een beetje water geroerd)

Bereid als eerste stap de lavendelkersen voor. Karamelliseer hiervoor de suiker in een kom en blus deze af met het kersensap en het citroensap. Laat het geheel 3-4 min. goed inkoken. Voeg de kersen en de verse lavendel toe. Laat de compote nog even licht koken en bind hem af met de maïzena.

Roer voor de beignets suiker, eieren en vanillemerg met een handmixer door elkaar. Voeg daar meel, melk, zout, bakpoeder en olie aan toe en maak er met de mixer een glad deeg van. Laat het deeg 15 minuten rusten en vul het daarna in een spuitzak voor de portionering.

Leg de donutplaat in de Multi-Star in 5-in-1 en schakel het apparaat in. Wanneer de Multi-Star de baktemperatuur heeft, spuit u het deeg in de onderste donutvormen en bakt u de beignets tot ze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.
Keer de gereedgekomen beignets kort door de lavendelsuiker, leg ze op een bord en serveer ze met de lavendelkersen.

Hamburgers

Basisrecept hamburgers (4 stuks)

- 240 g rundvlees
- zout, peper

Draai het rundvlees door de vleesmolen om er gehakt van de maken (bij de eerste keer met een schijf met grote gaten, bij de tweede keer met de kleinste gaten). Kruid het vlees met zout en peper en vermeng alles goed. Maak van het gehakt 4 ballen, klop ze plat en vorm 4 hamburgers (elk ca. 60 g). Bak de hamburgers vervolgens op het inzetstuk voor hamburgers ongeveer 4 minuten.

Tip: U kunt het vlees ook verfijnen met uien, knoflook, tomatenpuree, mosterd, oregano enz.

Aardappelpannenkoeken (ca. 6 stuks)

- 400 g kruimig kokende aardappelen
- 1 ui
- 1 ei
- 1 eetlepel meel
- zout
- peper

Aardappelen schillen, wassen en raspen. Ui schillen en kleinsnijden. Ei en meel toevoegen, met zout en peper kruiden en alle ingrediënten goed vermengen. Ongeveer 3 eetlepels in de vorm van de hamburgeplaat doen en ongeveer 4 minuten knapperig bakken. Bij aardappelpannenkoeken smaakt appelmoes, kwark, sla of een lekkere zalmcrème.

Zalmcrème:

Neem voor de zalmcrème 1 pakje roomkaas en een half pakje klein gesneden gerookte zalm. Was een half bosje dille, snijd dit klein en doe het bij de crème. Kruid de zalmcrème met iets citroensap en peper.

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk ***Veiligheidsinstructies (pag. 41)*** in acht!

Apparaat reinigen

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat volledig afkoelen.
3. Neem vloeibare restanten op de functieplaten met keukenpapier op.
4. Haal de functieplaten uit het apparaat en reinig ze met warm afwaswater.
5. Neem de behuizing van het apparaat (1) aan de binnen- en buitenkant met een licht vochtige doek af.
6. Droog alle apparaatonderdelen na de reiniging goed af.

AANWIJZING

► Vastgekoekte levensmiddelenrestanten op de functieplaten kunt u voor het reinigen 10 minuten in warm afwaswater laten weken.

► Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen scherpe voorwerpen of huishoudelijke schoonmaakmiddelen.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 48)*** worden gereinigd. Bewaar het apparaat op een droge, schone en vorstvrije plek, waar het beschermd is tegen direct zonlicht.

Algemeen

Garantiedekking / garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie. Voor zover deze toegestaan is, vindt u overeenkomstige gegevens ofwel op de productspecifieke verpakking, op de reclamematerialen ofwel op de BEEM website bij het betreffende product. Neem contact op met uw dealer voor garantiebepalingen, het bestellen van accessoires en bij vragen over de afwerking van de service in het buiteland.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- niet-reglementair gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruikt,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG en 2011/65/EG voldoet.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen:

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	De zekering in de elektroverdeling uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
	De interne veiligheidsschakelaar heeft het apparaat vanwege oververhitting uitgeschakeld.	Laat het apparaat afkoelen.
De zekering in de elektroverdeling springt eruit.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
Deeg komt aan de zijkant uit het apparaat.	Te veel deeg gevuld.	Minder deeg vullen.
	Te veel bakpoeder in het deeg.	Bij de volgende keer hoeveelheid bakpoeder reduceren.
Er komt kaas aan de zijkant uit het apparaat.	Teveel kaas op de tosti.	Minder kaas gebruiken.

AANWIJZING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Содержание

Уважаемый покупатель!
Прежде чем пользоваться прибором, прочитайте содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также чистке и уходу. Разверните раскладную страницу в начале руководства по эксплуатации, чтобы сверяться с иллюстрациями во время чтения. Сохраните это руководство по эксплуатации для последующего использования и передайте его вместе с прибором следующему владельцу.

Указания по безопасности

◆ Перед использованием проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений. Поврежденный прибор не эксплуатировать.
◆ Прибор может эксплуатироваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и недостаточными знаниями, только при условии, что они работают под присмотром или прошли инструктаж по вопросам безопасного пользования прибором и осознают сопряженные с прибором опасности.
◆ Работы по чистке и техобслуживанию, которые должны выполняться пользователем, запрещается выполнять детям без присмотра.
◆ Детям запрещается играть с прибором.
◆ Храните прибор в недоступном для детей месте.
◆ Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
◆ Передавайте прибор для ремонта только авторизированным дилерам или сервисной службе завода-изготовителя; это особенно относится к случаям замены поврежденного шнура питания. Ненадлежащее проведение ремонта может создать значительную опасность для пользователя. Кроме того, действие гарантии прекращается и гарантийное обслуживание не производится.
◆ Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производиться только уполномоченной изготовителем сервисной службой, в противном случае претензии по гарантии за повреждения и сопряженные с ними неисправности не принимаются, а гарантийное обслуживание не производится.
◆ Неисправные узлы разрешается заменять только на оригинальные запасные части. Использование только таких частей гарантирует выполнение требований безопасности.
◆ Используйте только принадлежности от производителя или особо рекомендованные производителем. В противном случае утрачивается право на гарантийное обслуживание и аннулируется гарантия.
◆ Не используйте этот прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
◆ В случае сбоя электропитания отсоедините прибор от сети, чтобы не допустить непредвиденного повторного включения прибора.

◆ Не эксплуатируйте прибор в темноте.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током!

► Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены.

► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При контакте с находящимися под напряжением деталями и при изменении электрической и механической конструкции прибора существует опасность поражения током.

► Ни в коем случае не погружайте прибор или электрическую вилку в воду или другие жидкости.

► Отсоединяя прибор от электросети, не беритесь за шнур питания влажными руками.

► Выньте вилку из розетки
- при смене вставок,
- на время перерыва в пользовании прибором,
- в случае выявления неисправности при эксплуатации прибора,
- перед чисткой прибора.

Опасность удушения!

► Детям запрещается играть с упаковочным материалом. Существует опасность удушения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность пожара!

► Пищевые продукты могут гореть. Ни в коем случае не эксплуатируйте прибор вблизи предметов из горючих материалов (например, шторы) или под ними.

Опасность ожога!

► Не переносите прибор во время работы.

► Не располагайте части тела на пути струи выходящего пара.

► Этот электроприбор имеет функцию нагрева. Поверхности, в том числе и не относящиеся к рабочим поверхностям, могут разогреваться до высоких температур. Поскольку температуры воспринимаются разными людьми по-разному, с этим прибором следует обращаться ОСТОРОЖНО. Брать прибор можно только за предусмотренные за этого ручки-углубления, а для защиты от температуры следует пользоваться, например, рукавицами или прихватками. Поверхности, которые не предусмотрены для того, чтобы за них брались, должны остыть в течение достаточного времени.

► Не прикасайтесь к горячим поверхностям во время работы прибора.

► Во время работы прибора разрешается прикасаться только к его ручке или элементам управления.

► Перед началом чистки, а также перед установкой или заменой пластин гриля дождитесь остывания прибора.

ВНИМАНИЕ!

► Не эксплуатируйте прибор без содержимого.

► Эксплуатируйте прибор только при закрытой крышке.

► При отсоединении шнура питания от розетки всегда держитесь за вилку, а не за кабель.

► Ни в коем случае не используйте шнур питания для переноски, подъема или перемещения прибора.

► Для чистки прибора запрещается использовать твердые предметы или абразивные чистящие средства.

► Пользуйтесь только столовыми приборами из жаропрочной пластмассы или дерева, во избежание повреждения рабочих пластин.

Использование по назначению

Прибор предназначен для приготовления сэндвичей, гамбургеров, картофельных лепешек и драников, а также для выпечки вафель, пончиков и пышек в домашних условиях или аналогичных домашним условиях, например, в кухнях для персонала в магазинах, кафе, офисах и прочих местах работы, в сельскохозяйственных владениях, а также для использования постояльцами в гостиницах, мотелях, пансионах и прочих коллективных средствах размещения.
Любое иное или выходящее за рамки данного использование считается использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае использования прибора не по назначению или для иных целей он может представлять собой опасность для окружающих.

► Используйте прибор исключительно в предусмотренных целях.

► Соблюдайте указания, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Какие-либо претензии на возмещение убытков, возникших вследствие использования не по назначению, не принимаются.
Риск возлагается исключительно на пользователя.

Требования к месту установки

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора место установки должно отвечать следующим условиям.

◆ Установите прибор на прочную, сухую, ровную, водостойкую и жаропрочную поверхность.

◆ Не устанавливайте прибор в жарких, сырых или очень влажных условиях.

◆ Розетка должна быть легко доступна, чтобы в экстренном случае можно было быстро отсоединить шнур питания от электросети.

◆ Поверхности мебели могут содержать компоненты, способные агрессивно воздействовать на опорные ножки прибора и приводить к их размягчению. При необходимости уложите под опорные ножки прибора подкладку.

◆ Не подкладывайте под опорные ножки прибора скатерти, полотенца или салфетки, так как прибор может соскользнуть.

◆ Не устанавливайте прибор на край стола, так как он может упасть.

◆ Не устанавливайте прибор у стены. В противном случае возможно внезапное захлопывание крышки, которое может привести к ожогам. Сзади прибора не должны находиться какие-либо предметы, препятствующие открыванию крышки.

◆ Оставляйте достаточно места вокруг прибора, чтобы воздух мог циркулировать.

◆ Выбирайте место установки таким образом, чтобы доступ детей к горячим поверхностям прибора был исключен.

◆ Запрещается эксплуатировать и хранить прибор вне помещения.

Электрическое подключение

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора при подключении к электросети необходимо соблюдать следующие указания.

◆ Перед подключением прибора сравните электрические параметры (напряжение и частота) на заводской табличке с параметрами электросети. Эти данные должны совпадать во избежание повреждений прибора. В случае сомнений обратитесь в специализированный магазин электроприборов.

◆ Для защиты розетки следует применять, как минимум, предохранитель, рассчитанный на ток 16 А и более.

◆ Убедитесь в том, что шнур питания не имеет повреждений и не проложен по острым краям.

◆ Шнур питания не должен быть туго натянут, а также не должен иметь переломов или соприкасаться с горячими поверхностями.

◆ Разматывайте шнур питания всегда на

полную длину, прежде чем вставлять вилку в розетку.

◆ Прокладывайте шнур питания таким образом, чтобы опасность спотыкания была исключена.

◆ Электрическая безопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к установленной согласно предписаниям системе с защитным проводом. Работа от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнения вызовите специалиста-электрика для проверки домашней сети. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или обрывом защитного провода.

Используемые символы

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Используется для обозначения непосредственно грозящей опасности, которая приводит к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

ВНИМАНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к легким травмам или материальному ущербу.

► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

УКАЗАНИЕ

► Указание обозначает дополнительную информацию, позволяющую облегчить обращение с прибором.

Описание прибора

Комплект поставки/описание прибора

(иллюстрации см. левую раскладную страницу)

1 Сэндвичница
2 Индикатор питания (красный)
3 Индикатор температуры (зеленый)
4 Рукоятка ручной транспортировки
5 Фиксатор крышки
6 Крышка
7 Фиксатор верхней рабочей пластины
8 Верхняя рабочая пластина
9 Нижняя рабочая пластина
10 Фиксатор нижней рабочей пластины
11 Паз для фиксатора крышки
12 Пластины для вафель
13 Пластины для сэндвичей
14 Пластины для гамбургеров
15 Пластины для пончиков и донатов
16 Руководство по эксплуатации (на рис. не показано)

Рабочий индикатор

Лампа	Функция
красная (2)	Горит, если прибор подключен к электросети.
зеленая (3)	Горит, пока прибор разогревается, и гаснет, когда прибор будет готов к работе.

Ввод в эксплуатацию

Распаковка

1. Извлеките из коробки прибор, все принадлежности и руководство по эксплуатации.
2. До начала использования следует снять с прибора и принадлежностей все упаковочные материалы и защитную пленку.

УКАЗАНИЕ

► Ни в коем случае не удаляйте заводскую табличку и имеющиеся предупреждающие указания.
► Храните оригинальную упаковку прибора в течение гарантийного срока (срока гарантийного обслуживания) с тем, чтобы в гарантийном случае или в случае гарантийного обслуживания прибор можно было отправить обратно изготовителю в надлежащей упаковке. Транспортные повреждения являются основанием для прекращения гарантии и неоказания гарантийных услуг.

Проверка объема поставки

1. Проверьте целостность комплекта поставки и убедитесь в отсутствии видимых повреждений.
2. В случае некомплектности поставки или повреждений немедленно сообщите об этом поставщику.

Перед первым использованием

1. Эксплуатируйте прибор с закрытыми рабочими пластинами в течение 4 - 5 минут. Затем дождитесь остывания прибора и протрите пластины влажной салфеткой.
2. Перед началом выпечки протрите рабочие пластины бумажным полотенцем, пропитанным растительным маслом.

УКАЗАНИЕ

► При первом включении прибора из-за наличия добавок, используемых на производстве (например, жиров) может появиться запах или легкий дымок. Это считается нормальным явлением! Позаботьтесь о достаточном проветривании.

Управление и эксплуатация

Смена рабочих пластин

В комплект поставки прибора входят 4 различных видов рабочих пластин. Верхняя и нижняя пластины взаимозаменяемы, т.е. их можно устанавливать как вверху, так и внизу.

Рабочие пластины	Применение
Пластины для вафель (12)	Для приготовления вафель.
Пластины для сэндвичей (13)	Для приготовления сэндвичей.
Пластины для гамбургеров (14)	Для приготовления мяса для гамбургеров, картофельных лепешек или драников.
Пластины для пончиков / донатов (15)	Для приготовления пончиков и донатов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога!

► Прежде чем производить смену рабочих пластин, дайте прибору остыть.

Чтобы заменить верхнюю рабочую пластину выполните следующие действия:
1. Откиньте фиксатор крышки (5) вверх и откройте крышку (6).
2. Переместите блокировку (7) в направлении стрелки.
3. Снимите верхнюю рабочую пластину и вставьте новую рабочую пластину в нижние направляющие.
4. Откиньте верхнюю рабочую пластину к крышке до фиксации с отчетливым щелчком.

Для замены нижней рабочей пластины выполните следующие действия:
5. Переместите блокировку (10) в направлении стрелки.
6. Снимите нижнюю рабочую пластину и вставьте новую рабочую пластину в задние направляющие.
7. Откиньте нижние направляющие вниз до фиксации с отчетливым щелчком.

УКАЗАНИЕ

► Используйте только две пластины одного вида.
► Вставив рабочие пластины, проверьте надежность их крепления.

Эксплуатация прибора на примере сэндвичей

1. Вставьте в прибор пластины для сэндвичей (13), как описано в разделе ***Смена рабочих пластин (стр. 55)***.
2. Закройте крышку (6).
3. Вставьте вилку в розетку. Загорается красный индикатор питания (2) и зеленый индикатор контроля температуры (3), начинается прогрев прибора. Этот процесс может длиться несколько минут.

УКАЗАНИЕ

► В это время подготовьте сэндвичи по вашему вкусу, например, с колбасой и сыром.
► Не кладите слишком много сыра. Расплавленный сыр может вытекать по бокам сэндвича.

4. Подождите, пока зеленый индикатор температуры (3) погаснет.
5. Откройте крышку (6) прибора и положите подготовленные сэндвичи на нижнюю рабочую пластину.
6. Медленно опустите крышку (6) вниз и поверните фиксатор крышки (5) вниз.
7. Во время процесса выпечки на короткое время приподнимите крышку (6), чтобы оценить готовность продукта. В зависимости от начинки сэндвича приготовление может длиться от 4 до 6 минут.
8. Откройте крышку (6) и выньте готовые сэндвичи с помощью деревянной или жаропрочной пластмассовой лопатки.

УКАЗАНИЕ

► Если вы хотите продолжить приготовление сэндвичей, подождите, пока не погаснет зеленый индикатор температуры (3). Температура прибора достаточна для выпечки.

Рецепты

Сэндвичи

Сэндвич

◆ 4 тоста для сэндвичей
◆ 2 кружочка салями
◆ 2 ломтика сыра

В зависимости от толщины тоста, уложить на него кружочек салями или сыр и накрыть другим тостом.
Поджаривать сэндвич то тех пор, пока он не подрумянится, как нужно.

Сладкий сэндвич

◆ 4 тоста для сэндвичей
◆ немного ореховой пасты

Смазать тост ореховой пастой с одной стороны. Уложить тосты пастой друг к другу.
Поджаривать сладкий сэндвич то тех пор, пока он не подрумянится, как нужно.
Совет: дополнительно положить на тост тонкие кружочки банана.

Вафли

Основной рецепт приготовления вафель (примерно 6 шт.)

◆ 250 г муки
◆ 400 мл молока
◆ 100 кг мягкого сливочного масла
◆ 2 яйца
◆ 1/2 пакетика пекарского порошка
◆ 2 пакетика ванильного сахара

Взбить в пену яйца с ванильным сахаром, затем добавить жир, муку и пекарский порошок, в самом конце, помешивая, залить молоко. Залить смесь в каждую половину пластины для вафель, пользуясь половником среднего размера, и подождать 5-8 минут, пока вафли не подрумянятся по вкусу.

Вафли по-льежски (примерно 4-5 шт.)

◆ 100 г топленого сливочного масла
◆ 100 г сахара (крупномолотый сахар, бельгийский крупнокристаллический сахар-песок)
◆ 325 мл молока
◆ 200 г муки
◆ 2 яйца
◆ ½-пачки свежих дрожжей
◆ 1 пакетик ванильного сахара

- 1 щепотка соли

Растворить дрожжи в чуть теплом молоке. Засыпать муку, соль и ванильный сахар в миску и перемешать со смесью дрожжей с молоком и яйцами. Поставить тесто примерно на 40 минут в теплое место. Затем подмешать к нему расплавленное, но не горячее масло с крупномолотым сахаром.
Залить в каждую половину пластины для вафель по половине половника смеси. Подождать 5-8 минут, пока вафли не подрумянятся по вкусу.

Пончики, донаты и пышки

Пончики / донаты (примерно 12 шт.)

- 130 г сахара
- 250 г муки
- 2 пакетика ванильного сахара
- ¼ л молока
- 3 яйца
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 пакетик пекарского порошка
- немного сахарной пудры для посыпки

Все ингредиенты добавить в сплошное тесто, оставить тесто на некоторое время.
Распределить тесто с помощью столовой ложки (5 мл) по формам нижней пластины для пончиков/донатов одна форма за другой и выпекать в течение 4-5 минут.
Извлечь пончики/донаты из прибора и в горячем виде посыпать их сахарной пудрой.

Творожные пышки (примерно 12 шт.)

- 250 г муки
- 125 г сахара
- 250 г творога
- 3 яйца
- 1 пакетик пекарского порошка
- 2 пакетика ванильного сахара

Все ингредиенты добавить в миску и смешать с однородным тестом.
Сформировать порции с помощью подходящей столовой ложки и заполнить формы нижней пластины для пончиков/донатов. Выпекать пышки в течение примерно 4-5 минут.
Совет: Изюм или немного рому рому придадут вкусу пончиков и пышек особенную нотку.

Пышки летние с вишнями и лавандой

Ингредиенты для пышек (на 2-4 человек):

- 135 г сахара
- 260 г муки (просеянной)
- сердцевина одного стручка ванили
- 1 пакетик пекарского порошка
- 5 ст.л. растительного масла
- 250 мл молока
- 3 яйца
- 1 щепотка соли
- 100 г лавандового сахара

Ингредиенты для вишен с лавандой

- 400 г черешни без косточек
- 200 мл вишневого сока
- 50 г коричневого тростникового сахара
- сок одного лимона
- 3 свежих побега лаванды с бутонами
- немного пищевого крахмала (размешанного в небольшом количестве воды)

Вначале приготовить вишни с лавандой.
Для этого карамелизируйте сахар в течение короткого времени в кастрюле, а затем погасите его вишневым и лимонным соками. Всё вместе должно перекипеть на сильном огне в течение 3-4 минут. Добавить вишни и свежие цветки лаванды. Довести компот до кипения и залить водой с крахмалом для придания консистенции.

Для приготовления пышек перемешать ручным миксером сахар, яйца и сердцевину стручка ванили. Добавить муку, молоко, соль, пекарский порошок и растительное масло, перемешать это все миксером в однородное тесто. Оставить тесто примерно на 15 мин, а затем заполнить им кондитерский мешок для распределения на порции.

Вставить пластину для донатов в Multi-Star 5 in 1 и включить прибор. Когда в приборе Multi-Star будет достигнута температура для выпечки, распределить тесто по по внутренним формам для донатов и выпекать пышки до желаемой степени подрумянивания.
Готовые пышки ненадолго погрузить в лавандовый сахар, перевернуть, выложить на тарелку и подавать с вишнями и лавандой. Для отделки вставить короткую мятную палочку.

Гамбургеры

Основной рецепт приготовления гамбургеров (4 шт.)

- 240 г говядины
- соль, перец

Вначале прокрутить говядину через мясорубку до мелкого фарша (вначале через крупную решетку, затем - через мелкую). Добавить в фарш соль и перец и тщательно перемешать.
Сформировать из массы фарша 4 шарика, отбить на дощечке до плоского состояния и заготовить 4 гамбургера (по 60 г каждый). Затем жарить во вставке для гамбургеров примерно 4 минуты.
Совет: изысканный вкус фаршу придают также лук, чеснок, томатная паста, горчица, душица (орегано) и пр.

Картофельные оладьи (примерно 6 шт.)

- 400 г рассыпчатого картофеля
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 1 столовая ложка муки
- соль
- перец

Картофель очистить, промыть и тонко нарезать или натереть на терке. Лук очистить и мелко нарезать. Добавить яйцо и муку, соль и перец, тщательно перемешать все ингредиенты. Налить примерно 3 столовые ложки в форму пластины для гамбургеров и жарить до образования хрустящей корочки в течение примерно 4 минут. К картофельному пюре подходит по вкусу яблочный мусс, творог, салат или нежный паштет из лососины.

Паштет из лососины:
Для приготовления паштета из лососины потребуется 1 пачка творожного сыра и полпачки мелконарезанного копченого лосося. Половину пучка укропа промыть, измельчить и также добавить в паштет. Сдобрить лососевый паштет небольшим количеством лимонного сока и перца.

Чистка и уход

Перед началом работ ознакомьтесь с указаниями по технике безопасности в разделе ***Указания по безопасности (стр. 51)!***

Чистка прибора

9. Выключите прибор и выньте вилку из розетки.
10. Дождитесь полного остывания прибора.
11. Вытрите остатки жидкости с рабочих пластин кухонным полотенцем.
12. Снимите рабочие пластины и промойте их в теплой воде с моющим средством.
13. Протрите корпус прибора (1) снаружи и внутри слегка влажной салфеткой.
14. После чистки следует тщательно просушить все детали прибора.

УКАЗАНИЕ

► Для удаления присохших к рабочим пластинам остатков продуктов можно перед чисткой на 10 минут замочить детали в теплом растворе средства для мытья посуды.
► Для чистки прибора запрещается использовать острые предметы или бытовые чистящие средства.

Хранение

Если прибор не используется в течение продолжительного времени, выполните чистку, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 58).***
Храните прибор в сухом чистом месте, защищенном от заморозков и прямых солнечных лучей.

Общая информация

Гарантия, гарантийное обслуживание

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии компания BEEM предоставляет для отдельных изделий дополнительно расширенную гарантию изготовителя. Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия, в рекламных материалах или на сайте BEEM для конкретного изделия.
Чтобы узнать условия предоставления гарантии, заказать запасные части или задать вопросы о сервисном обслуживании за пределами Германии, обратитесь в местное торговое представительство.

Указания по защите окружающей среды

Используемые упаковочные материалы подлежат утилизации. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с действующими местными предписаниями.

На территории Европейского Союза запрещено выбрасывать данный прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо сдать прибор в один из коммунальных пунктов приема отходов.

Ограничение ответственности

Мы не несем ответственности за ущерб или косвенные убытки в следующих случаях:
- несоблюдение руководства по эксплуатации;
- использование не по назначению;
- ненадлежащая или неправильная эксплуатация;
- неправильное проведение ремонтных работ;
- внесение недопустимых изменений в конструкцию прибора;
- использование деталей и запчастей сторонних производителей;
- использование недопустимых дополнительных деталей или принадлежностей.

Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим компания BEEM заявляет, что данный прибор полностью соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям Директив ЕС 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC и 2011/65/EC.

Устранение неисправностей

Следующая таблица помогает в поиске и устранении мелких неисправностей.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставить вилку в розетку.
	Электрический предохранитель отключен.	Включить предохранитель.
	Сработал встроенный предохранительный выключатель вследствие перегрева прибора.	Дождаться остывания прибора.
Сработал предохранитель в коробке предохранителей.	Слишком много приборов подключено к одной электрической цепи.	Уменьшить количество приборов в электрической цепи.
	Ошибка не обнаружена.	Обратиться в сервисную службу.
Тесто вытекает из прибора с боков.	Взято чрезмерное количество теста.	Использовать меньше теста
	В тесто добавлено слишком много пекарского порошка	В следующий раз уменьшить дозировку пекарского порошка.
Сыр вытекает с боков прибора.	Слишком много сыра в сэндвиче.	Уменьшить количество сыра.

УКАЗАНИЕ

► Если вам не удалось устранить неисправность путем выполнения указанных действий, обратитесь в сервисную службу.

Kundenservice:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:
Сервисные центры:

Elements of Lifestyle

BEEM
Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

© 2015 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d‘erreurs d‘impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Возможны опечатки.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.
Возможны технические изменения.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d‘autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.
Адреса центров сервисного обслуживания в других странах можно получить у местного торгового представителя.

BA_ST54.001_2015-01-22_A1